

Fertige Backmischung mit Fruchtstücken für die Herstellung leckerer Apfel & Zimt-Rührkuchen, -Muffins oder -Blechkuchen mit einer saftigen Krume. Lediglich Wasser und Öl muss noch zugefügt werden.

Grundrezept

Apfel & Zimt-Backmischung	1000 g
Wasser	350 g
Pflanzliches Öl	270 g



Apfel-Streussel-Blechkuchen



Apfel-Zimt-Dattel-Blechkuchen

Zubereitung

- Apfel & Zimt-Kuchenbackmischung in eine Rührschüssel geben.
- Auf Stufe 1 rühren und währenddessen langsam Wasser und Öl zufügen. 1 Minuteiterrühren.
- Die Teigmasse vom Schüsselrand in die Mitte schaben und 2 Minuten auf Stufe 2iterrühren.
- Danach noch einmal 1 Minute auf Stufe 1 weiterschlagen.
- Den Kuchen bei 185° C 35 Minuten backen.

Rezeptvariationen

- **Apfel-Streussel-Blechkuchen** - 800 g Teig auf ein Blech giessen und mit Streussel aus 1000 g Cookiemix und 50 g Butter versehen. Mit Apfelfüllung dekorieren und backen.
- **Apfel-Zimt-Dattel-Blechkuchen** - 150 g gehackte Datteln unter den Teig rühren. 800 g Teig auf ein Blech giessen und vor dem Backen mit braunem Zucker bestreuen.