Ofenapfel-Cake

Ein saftiger Apfelcake mit einer feinen Haselnuss-Zimt-Füllung - ideal zum Adventskaffee.

Zutaten:

Rührteig:

- 200 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 4 kleine Äpfel geschält, grob gerieben
- 1 unbehandelte Zitrone: abgeriebene Schale und 1½ Esslöffel Saft
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 4 Esslöffel Rahm

Zubereitung:

1. Für die Füllung Haselnüsse, Zucker, Zimt und Rahm in einer Schüssel gut mischen und beiseitestellen.
2. Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Eier einzeln dazugeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist.
3. Äpfel, Zitronenschale und Zitronensaft darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben.
4. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete, ca. 30 cm lange Cakeform füllen. Die Füllung zu einer Rolle formen, mittig auflegen und mit dem restlichen Teig bedecken.
5. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 65 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf einem Gitter auskühlen.

Optec Energiespartipp:

Backe den Cake möglichst zusammen mit weiteren Ofengerichten bei passender Temperatur, statt den Backofen mehrmals aufzuheizen.

optec