

## > Ahornsirup-Apfelmus-Kuchen

mit leckerem Ahornsirup-Zuckerguss



### ZUTATEN:

#### Kuchen:

500 g	Apfelmus
4 Stück	Eier
250 g	Butter, weich
75 ml	NATURATA Ahornsirup, Grad A
75 g	NATURATA Rübenzucker
325 g	Mehl
4 TL	Backpulver
2 Prisen	NATURATA Atlantik Meersalz
	NATURATA Bratöl Sonnenblume

#### Zuckerguss:

125 g	NATURATA Puderzucker
2 EL	NATURATA Ahornsirup, Grad A
1 EL	Milch, 3,5 % Fett
	NATURATA Ahornsirup, Grad A

## ZUBEREITUNG

1. Butter, Eier, NATURATA Meersalz, 75 ml NATURATA Ahornsirup, NATURATA Rübenzucker und Apfelmus cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Eine oder mehrere Kuchenformen in der jeweiligen Innenseite mit NATURATA Bratöl einreiben und den Teig vorsichtig einfüllen. Je nach Größe der Backform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 25 bis 60 min backen.
3. Kuchenform(en) aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Die Form stürzen.
4. Für die Glasur NATURATA Puderzucker mit 2 EL NATURATA Ahornsirup und Milch mischen. Der Zuckerguss sollte nicht zu fest sein.
5. Anschließend den Guss auf die ausgekühlten Kuchen geben. Vor dem Servieren mit Ahornsirup beträufeln. Wenn der Kuchen etwas länger steht saugt er Ahornsirup zusätzlich ein und wird dadurch ein wenig süßer und sehr saftig.

<b>Zubereitungszeit:</b>	30 Minuten
<b>Backzeit:</b>	ca. 25 bis 60 Minuten
<b>Temperatur:</b>	180 °C Ober-/Unterhitze

Abdruck honorarfrei  
Belegexemplare erbeten