

## pampered chef

## Apfel- Mohnkuchen

## Zutaten:

200 g Margarine

1 Apfel + 3 Äpfel

120 g Zucker

1 TL Black & White Vanillezucker

1 Pr. Salz

4 Eier

2 TL Orangenöl von Edelschmaus

300 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

100 ml Milch

1 Pck. Mohnback (250 g)

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Einen Apfel vierteln, das Kernhaus entfernen und zusammen, mit der Margarine, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz, dem Orangenöl und den Eiern in den Mixtopf geben. 30 Sek/St. 6 schaumig schlagen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und nochmal 10 Sek/St. 6 mit Hilfe des Spatels verrühren.

Die Hälfte des Teiges aus dem Mixtopf nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Zur anderen Hälfte den Mohnback in den Mixtopf geben und wieder 10 Sek/St. 6 verrühren.

Die runde Ofenhexe fetten und die Mohnmasse hineingeben und glattstreichen. Den hellen Teig darüberstreichen und mit einer Gabel durchrühren, sodass ein Marmormuster entsteht.

Die restlichen 3 Äpfel schälen, achteln, das Kernhaus entfernen und die Stücke auf den Teig legen. Den Apfel- Mohnkuchen ca. 50-55 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de