



Blaubeer-Äpfelkuchen

Zutaten

für 12 Stücke

125 g Blaubeeren	1/4 TL Salz
2 kleine Äpfel	1 TL Zitronenabrieb
125 g Butter	1 TL Zimt
120 g Zucker	100 g Haselnüsse, gehackt
1 TL Vanillezucker	
3 Eier	
125 ml Milch	
360 g Vollkornmehl	
3 TL Backpulver	

Nützliches Zubehör

**Ofenzauberer
Kuchengitter**



Zubereitung

1. Den Ofen vorheizen (180 °C).
2. Die Butter zerlassen (4 Min./50 °C/St.2)
In der Zwischenzeit die Äpfel würfeln.
3. Milch, Zucker und Eier zu der zerlassenen Butter geben und schaumig schlagen (20 Sek./St. 4).
4. Die restlichen Zutaten, bis auf die Früchte und die Haselnüsse dazugeben und gut verrühren (20 Sek./St. 4).
Die Äpfel vorsichtig unterrühren (20 Sek./Linkslauf/St. 4).
5. Den Teig gleichmäßig auf dem **Ofenzauberer** verteilen und glattstreichen. Dann die Blaubeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Zum Schluss die gehackten Haselnüsse über dem Kuchen verteilen und alles für ca. 20 Minuten auf der untersten Schiene backen (180 °C).
6. Den Kuchen in der Form auf einem **Kuchengitter** abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passt Schlagsahne. Guten Appetit!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>