

JAZZ™-Apfel-Cake mit Mohn

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Backzeit: 55 - 60 Minuten



Quelle: www.butter.ch

Teig

125 g Butter, weich
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Salz
3 Freilandeier
25 g Mohnsamen
150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
800 g JAZZ™-Äpfel

Zubereitung

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mohn darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben, darunter verrühren.

2 Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in 1 mm dicke Scheiben hobeln. Äpfel sorgfältig mit dem Teig mischen, in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform (26 cm) schichten. Mit den Händen gut in die Ecken verteilen.

3 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55 – 60 Minuten backen.

Der Cake schmeckt frisch am besten. Dazu passt mit Vanillemark aromatisierte und gesüsste Crème fraiche.



www.jazz-apple.ch

