

Apfelmusjoghurt Kuchen

180g weiche Butter
160g brauner Zucker
160g weißer Zucker
3 Eier
340 g Apfelmus
185g Vanillejoghurt
340g Mehl
50g gemahlene Mandeln
2,5 TL Backpulver
3/4 TL Natron
eine Prise Salz
1 TL Zimtpulver



Zubereitung:

Butter mit dem braunen und weißen Zucker cremig rühren.
Nach und nach die Eier unterrühren
Apfelmus und Vanillejoghurt hinzufügen
Die trockenen Zutaten vermengen und unter den Teig rühren.
Eine Gugelhupfform fetten und mehlen.
Den Ofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen
Den Kuchen ca. 50 Minuten backen.
10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein
Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen

Für den Guss 100g braunen Zucker, 60g Butter und 2 EL Milch in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker komplett gelöst hat Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 100g gesiebten Puderzucker einrühren. Den Guss nun sofort über den Kuchen gießen. Ich habe ihn noch mit Zimtsternen dekoriert.