

Apfel-Joghurt-Kuchen



Zutaten

Für 26 cm Springform oder 20x26cm Blech
200 g weiche Butter
130 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
230 g Mehl
2 EL Elinas Joghurt griechischer Art
1 TL Backpulver
1 TL Natron

4-5 Äpfel
3 EL brauner Zucker
1/2 TL Zimt

200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
300 g Elinas Joghurt griechischer Art
50 g Puderzucker

So wird's gemacht:

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Joghurt gemeinsam mit dem Mehlgemisch zu der restlichen Masse geben und alles gut verrühren. In eine gefettete Backform geben. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Äpfel auf den Teig geben. Braunen Zucker und Zimt mischen, über die Äpfel streuen und Kuchen 30-40 Minuten goldbraun backen. Komplett auskühlen lassen.
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Zucker und Joghurt hinzugeben und gut umrühren. Masse auf den Kuchen geben, eine Stunde kalt stellen. In Stückchen schneiden, mit Zimtbestäuben und mit Apfelscheiben dekorieren.

Zimt zum Bestäuben und Apfel zum Dekorieren