



# Cake Bowls

Apfel-Zimt oder Stracciatella

## Einkaufsliste

2 Bowls (Füllmenge 220 ml)

### Grundteig:

- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 35 g Joghurt
- 30 ml Milch
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 45 g weiche Butter

### Außerdem für Apfel-Zimt:

- 1 Apfel
- 1 TL Zimt
- 50 g Dr. Oetker Salted Caramel Fudge

### Für die Creme:

- 100 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 50 g Mascarpone
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt

### Außerdem für Stracciatella:

- 75 g Dr. Oetker Schokotropfchen

### Für die Creme:

- 100 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 50 g Mascarpone
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Backkakao
- 1 EL Milch

**Zum Dekorieren:** Dr. Oetker Salted Caramel, Dekor Kreation, Dekorblüten, Schoko Dekor Herzen, Mini Dekor Cookies

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Backen | 25 Min
- Fertig in | 30-40 Min

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig verrühren. Joghurt und Milch hinzugeben. Mehl, Backpulver und Salz unterheben. Zum Schluss die weiche Butter einrühren.

Für die Apfel-Zimt-Version: 1/2 Apfel in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit Zimt und Salted Caramel Fudge unter den Teig heben.

Für die Stracciatella-Version: Die Schokotropfchen unter den Grundteig heben.

Masse in zwei gefettete Ofenformen geben und 20-25 Minuten backen. Garprobe machen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone einrühren.

Für die Apfel-Zimt-Version: Zimt einrühren und auf die zwei Bowls verteilen. Apfel in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben mit dem Dekor von Dr. Oetker dekorieren.

Für die Stracciatella-Version: Backkakao mit Milch verrühren und in die Hälfte der Creme rühren. Beide Cremes auf den Cake Bowls verteilen und mit dem Dekor von Dr. Oetker nach Belieben dekorieren.