Süßes / Backen /

Rustikaler Apfelkuchen mit Olivenöl

Boah hab ich mich auf ein paar gemütliche, freie Tage, zwischen den Tagen gefreut. Einfach mal in den Tag hineinleben, spazieren gehen, Spiele spielen, lecker essen, backen und einfach mal Fünfe gerade sein lassen. Ist mir so halb gelungen. Denn wie es immer so schön ist – sobald der Körper runter fährt, wird man erstmal krank. Zumindest ist es bei mir häufig so. Aber schön war es trotzdem und ich starte voll motiviert in das neue Jahr! Ich habe diese Auszeit und Ruhe zu Hause gebraucht. Dieser Monat wird bei mir nämlich nochmal so richtig aufregend! Ich reise in einer Woche nach Ghana und bin schon super gespannt! Ich werde hoffentlich viele tolle Eindrücke, Ideen und Bilder mitbringen! Bis zu meiner Abreise versuche ich, trotz ewig langer To-Do-Liste, entspannt zu bleiben und meine gemütliche Weihnachtsstimmung etwas zu beizubehalten. Sich einfach mal hinzusetzen, einen Kaffee zu trinken und 30 Minuten am Tag Pause zu machen… Das klingt für mich nach einem guten Plan!

Ein Rezept, was ich zwischen den Tagen getestet und an meine Familie verfüttert habe, ist dieser Apfelkuchen mit Olivenöl. Er ist rustikal und etwas körnig. Noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis haben wir uns das gute Stück schmecken lassen. Ich liebe den Geschmack von Olivenöl, der diesen Kuchen besonders macht. Deshalb habe ich auch ein ganz klassisches natives Öl verwendet. Wer es allerdings etwas milder mag, dem kann ich das Olivenöl Cucina von Bertolli empfehlen. Es ist geschmacksneutral, sorgt aber für die gleiche Konsistenz, wie die klassische Variante. Mit Zimt, Muskat und Rosinen bekommt der Kuchen eine Würzigkeit, die gerade jetzt zur Winterzeit klasse schmeckt.

Zutaten für 1 Kuchen

- 3 - Äpfel
- 0.5 - Orange
- 30 gr - Rosinen
- 450 gr - Mehl
- 2 TL - Backpulver
- 1 TL - Zimt
- 0.5 TL - Muskat
- 2 - Eier
- 150 gr - Muscuvadozucker
- 250 ml - Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

2. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
3. Mit den Rosinen mischen und dem Saft einer halben Orangen übergießen.
4. Das Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat miteinander vermengen.
5. In einer separaten Schüssel den Zucker und die Eier schaumig aufschlagen. Das Olivenöl hinzugeben und gut verrühren.
6. Nun die Mehlmischung dazugeben und rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Äpfel mit dem Orangensaft und den Rosinen untermischen.
7. Nun eine Springform fetten und mehlen und den Teig hineingeben.
8. Für etwa 40 Minuten im Ofen backen.
9. Am besten schmeckt der Kuchen noch leicht warm mit Vanilleeis!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia