



## Apfel-Zimt Kuchen

Wie Wohnachten im Mund: Die Mischung aus Apfel und Zimt passt zur aktuellen Jahreszeit. CakeLyns Apfel-Zimt Kuchen ist besonders weich und saftig, ohne schwer im Magen zu liegen. Ein idealer Kuchen für jeden Kaffeetisch!

### Zutaten:

3 Äpfel  
 3 Eier  
 300 g Mehl  
 250 g Butter  
 150 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 Tasse Sprudelwasser  
 1 Pck. Backpulver  
 1 Pck. Vanillezucker  
 2 EL Zimt

Als erstes werden die vier Eier in einer Schüssel aufgeschlagen und der Zucker sowie der Vanillezucker dazugegeben. Das wird anschließend mit einem Handmixer verrührt. In diese Mischung kommt nun die Butter. Die wurde im besten Fall bereits auf Zimmertemperatur aufgewärmt und in Würfel geschnitten. Das macht die nächste Runde mit dem Handmixer, die nun folgt, sehr viel einfacher. In der letzten Runde, bevor der Teig fertig ist, wird das Mehl mit Backpulver hinzugefügt. Ein letztes Mal tritt der Handmixer in Aktion. Während des Rührens wird der Zimt beigemischt.

Hat der Teig seine typische Form erreicht, ist er fertig und kann in eine vorab eingefettete Backform gefüllt werden. Auf den Teig in der Form werden dann die geschnittenen Äpfel verteilt. Und schon geht es ab in den vorgeheizten Ofen. Bei 180 Grad wird der Kuchen bei Umluft circa 50-60 Minuten gebacken. Anschließend den Kuchen herausholen und kurz abkühlen lassen. Schon ist er fertig!

## Brownie-Muffins

Es gibt Hobby-Bäcker, die backen Brownies oder Muffins. Alles Quatsch! Backen wir zusammen, was zusammengehört. Heraus kommen eine unfassbar knusprige Schokokruste und ein zartschmelzender Schokokern. Lecker!

### Zutaten:

250 g Butter  
 4 Eier  
 1 Tasse Mehl  
 1,5 Tassen Zucker  
 1/2 Pck. Vanillezucker  
 1/2 Pck. Backpulver  
 1/2 Tasse Backkakao

Zunächst ist es wichtig, dass die Butter flüssig ist. Also kurz rein in die Pfanne damit erwärmen. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer verrühren, bis alles eine sämige Masse ergibt. Damit ist der Teig schon fertig und kann in die Muffin-Förmchen von friends gefüllt werden.

Damit sich der fertige Muffin nach dem Backen wieder gut herauslösen lässt, können die Förmchen vorab mit etwas Butter bestrichen werden. Oder Sie nehmen (wie in unserem Fall) Muffin-Förmchen aus Backpapier, die in die Formen hineingelegt und mit dem Teig gefüllt werden. Dann hat man später beim Essen auch nicht gleich den blanken Muffin in der Hand.

Backen Sie die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) zwischen 20 und 30 Minuten, bis diese schön aufgegangen sind. Das hängt immer von der Menge an Teig ab, die in die Formen gegeben wurde. Wenn Sie möchten, dann können Sie anschließend die Muffins noch mit bunten Streuseln oder anderer essbarer Deko verzieren. Der perfekte Nachtsch- Snack für jede Party.