



## Mohn-Apfel-Kuchen

### Zutaten

50g Butter  
100g Staubzucker  
1 Ei  
60g Mohn  
125ml Milch  
100g Mehl  
1/2 Pkg Backpulver  
1 Apfel

### Zubereitung

Die Milch und den Mohn gibst du als erstes in eine Schüssel und lässt den Mohn gut 15 Minuten einweichen.

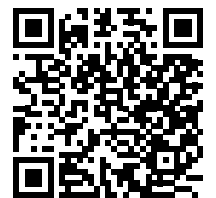
Aus der weichen Butter, dem Staubzucker und dem Ei bereitest du eine schaumige Masse. Dann siebst du das Mehl sowie das Backpulver auf die Masse und rührst diese gut ein. Nun gibst du das Mohn-Milch-Gemisch hinzu.

Den Apfel waschen, in Spalten zerteilen und in feine Stücke schneiden. Diese kommen dann ebenfalls noch in den Teig und werden mit einer Teigspachtel gut eingerührt.

Den Micro-Chef befestest du mit Butter, streust ihn gut mit Mehl aus und füllst den Teig in den Micro-Chef.

Der Kuchen kommt nun für 7 Minuten mit geschlossenem Deckel bei 560Watt in die Mikrowelle. 2 Minuten nachziehen lassen und nochmals 2 Minuten ohne Deckel fertig garen. Bevor du den Apfel-Mohn-Kuchen aus dem Mico-Chef stürzt, lasse ihn noch ein paar Minuten auskühlen.

Weitere Micro-Chef  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-micro-chef-  
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-rezepte/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)