



Schneller Apfel-Rosinen Kuchen

Zutaten

Für den Teig

200g süße Äpfel
100g Butter
100g Staubzucker
2 Eier
40g Maizena
1 TL Backpulver
50ml roten Traubensaft

Für das Topping

3EL geriebene Haselnüsse
1 Ei
1 EL Staubzucker
Rosinen

Butter und Mehl für die Kuchenform

Zubereitung

Die Butter, den Staubzucker und die Eier verrührst du zu einer cremigen Masse. Das Mehl, Backpulver und die Maizena kommen jetzt dazu. Am besten durch ein Sieb, dann ergibt es später keine Klümpchen im Teig. Den roten Traubensaft noch dazugeben und alles gut durchrühren.

Jetzt kannst du die Äpfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Die Backform oder den UltraPro mit Butter befetten, mit Mehl austreuen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die feinen Apfelscheiben auflegen und etwas in den Teig drücken.

Der Kuchen kommt nun für 20 Minuten in den Ofen. In der Zwischenzeit verrührst du das Ei für das Topping mit dem Staubzucker und den geriebenen Haselnüssen.

Nach 20 Minuten holst du den Kuchen aus dem Ofen, verteilst die Rosinen auf den Äpfeln, übergießt es mit dem Topping und schiebst den Kuchen noch weitere 20 Minuten ins Backrohr.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



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

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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