

Becherkuchen

mit Apfelmus

Zutaten

1 Becher Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 Becher Sonnenblumenöl
1 Becher Apfelmus
2 Becher Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
1 Becher Puderzucker
2 EL Milch
Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Zucker, Salz und Eier in ca. 5 Minuten cremig verrühren.
2. Sonnenblumenöl und Apfelmus dazugeben und auf niedriger Stufe kurz einrühren.
3. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen, in den Teig sieben und ebenfalls kurz einrühren.
4. Den Teig in eine gefettete Kastenkuchenform füllen. Der Teig reicht aus für eine große Kastenkuchenform oder 2 kleine Formen.
5. Den Becherkuchen mit Apfelmus im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Ober-/Unterhitze für ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
6. Anschließend aus dem Backofen nehmen und nach ca. 15 Minuten auf ein Abkühlgitter stürzen. Kuchen vollständig abkühlen lassen.
7. Puderzucker sieben und mit der Milch klümpchenfrei verrühren. Soviel Lebensmittelfarbe einrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.
8. Den Guss auf dem abgekühlten Becherkuchen verteilen und dekorieren.