



## APFELMUSKUCHEN APPLE SAUCE CAKE

26er Springform / 9inch spring form

<p><b>Zutaten Teig</b> 120g Haferflocken 80g gemahlene Haselnüsse 1 TL Backpulver ¼ TL Natron 100g Stevia / Kokosblütenzucker 100ml Kokosöl 115g Quark / Skyr / griech. Joghurt 2 Eier 1 TL Vanilleextrakt Prise Salz</p>	<p><b>Ingredients Batter</b> 1 ¼ cups rolled oats 1/3 cup ground hazlenuts 1 tsp baking powder ¼ tsp baking soda ½ cup stevia or coconut sugar ½ cup coconut oil ½ cup skyr / greek yogurt 2 eggs 1 tsp vanilla extract pinch of salt</p>
<p><b>Zutaten Apfelmus</b> 500g Apfelmark 3 TL Agar Agar</p>	<p><b>Ingredients Apple Sauce</b> 4 cups unsweetened apple puree 3 tsp agar agar</p>
<p><b>Zutaten Topping</b> 200g Schlagsahne 1 Pk. Sahnesteif 1 Pk. Vanillezucker (oder 1 EL Agarvendicksaft) Zimt und Kakao zum Besprenkeln</p>	<p><b>Ingredients Topping</b> 2 cups heavy whip cream 1 tsp vanilla extract 1 tbsp agarve syrup cinnamon and cocoa for sprinkling</p>

### Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und die Backform fetten und mit Backpapier auslegen
2. die trockenen Zutaten vermischen und die restlichen mit einander schaumig schlagen
3. die trockenen Zutaten unterheben, den Teig in die Backform gießen und für circa 30 min backen

### Zubereitung Apfelmus

1. das Apfelmark kalt mit Agar Agar anrühren, 5 min quellen lassen und dann aufkochen
2. die heiße Apfelsauce auf den Kuchen in der Springform gießen und über Nacht kaltstellen

### Zubereitung Topping

1. die Sahne mit Sahnesteif, und Vanillezucker steif schlagen
2. auf den vollständig ausgekühlten Kuchen, der noch in der Form ist streichen und mit Zimt und Kakao bestreuen
3. jetzt aus der Form lösen und alles aufessen

### **Instructions Batter**

1. **heat oven to 375°F, grease baking pan and line with parchment**
2. **mix dry ingredients and beat remaining ingredients until fluffy**
3. **fold in dry ingredients, pour into spring form and bake for about 30 min**

### **Instructions Apple Sauce**

1. **mix apple puree and agar agar cold, let sit for 5 min and then bring to a boil**
2. **pour hot apple sauce on cake while still in springform and chill over night**

### **Instructions Topping**

- 1. beat whip cream, agarve syrup and vanilla extract until stiff and spread on cake that is still in the springform**
- 2. sprinkle with cinnamon and cocoa powder**
- 3. remove ring and eat up everything**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lillykuerten @lillysgermanbakery**

