



APPLE SPICE CAKE MIT BUTTERSCOTCH CREAM

ca 20 Stücke

für eine rechteckige 35 x 25 cm Backform oder 26er Springform / 10 inch springform

Zutaten Teig	Ingredients Batter
4 Eier	4 eggs
150ml Sonnenblumenöl	1 cup vegetable oil
150ml Bier	1 cup beer
180g brauner Zucker	1 1/3 cup brown sugar
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
400g Mehl	3 cups flour
1 Päckchen Backpulver	1 tbsp baking powder
Prise Salz	pinch of salt
2 TL Pumpkin Pie Spice (entspricht ¼ TL	2 tsp pumpkin pie spice
Zimt, ¼ TL Muskatnuss, ¼ TL Nelke, ¼	2 apples
TL Ingwer)	
2 Äpfel	
Zutaten Butterscotch Cream	Ingredients Butterscotch Cream
175g Frischkäse, ausgewrungen	1 cup creamcheese
2 EL Butter	2 tbsp butter
110g brauner Zucker	1 cup brown sugar
100ml Sahne	1 cup heavy cream
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract

Zubereitung Teig

1. außer Apfel, alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange schlagen, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbunden hat
2. den Apfel ungeschält in Würfel schneiden und unter den Teig heben
3. die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig darin gleichmäßig verteilen
4. bei 175°C für circa 35 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Butterscotch Cream

1. Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Sahne in einem Topf schmelzen und dann für circa 5 min auf mittlerer Hitze einkochen lassen
2. danach vollständig auskühlen lassen
3. den Frischkäse in einem Küchentuch auswringen, bis fast alles vom Wasser raus ist und in eine Schüssel geben
4. den Frischkäse mit dem Butterscotch so lange vermischen, bis eine klumpenfreie Masse entstanden ist
5. sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, Stücke schneiden und anschließend die Butterscotch Cream auf dem Kuchen verteilen
6. für Dekoration einen Apfel in hauchdünne Spalten schneiden und für circa 30 min in heißes Wasser legen
7. die Spalten aufrollen zu kleinen Röschen und auf den Kuchen setzen

Instructions Batter

1. aside from apple, mix all ingredients until well combined
2. dice apple with peel and fold into batter
3. line springform with parchment paper and pour in batter
4. bake at 350°F for about 35 min (insert toothpick)

Instructions Butterscotch

1. melt butter, sugar, vanilla extract and heavy cream in a saucepan and cook at medium heat for about 5 min
2. let cool off completely afterwards
3. wring out creamcheese in a kitchen towel to get rid of any excess water

- 4. place creamcheese in a bowl and mix together with butterscotch until there are no more clumps**
- 5. once cake has cooled off completely, cut it in pieces and spread butterscotch cream on it**
- 6. for decorating slice apple into paper-thin wedges and place them for 30 min into hot water**
- 7. roll them up so that they look like roses and place on cake**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

