Gewürzkuchen mit Apfel und Sesamkrokant



Die Mischung macht´s. Ein schnellgemachter Schoko-Gewürzkuchen mit saftigen Apfelstücken und Sesamkrokant für den Crunch.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten

- 1 Backmischung Winterlicher Gewürzkuchen (z. B. von Mit Liebe Backen)
- 90 g weiche Butter
- 2 Eier
- 65 ml Milch
- 1 Apfel
- 50 g Sesamkrokant Riegel (z. B. Bio Edeka)

Für den Guss und Deko

- 100 g Zartbitterkuvertüre (z. B. von Mit Liebe Backen)

25 g Sesamkrokant Riegel (z. B. von Bio Edeka).

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Eine kleine Gugelhupfform einfetten.
3. Butter und Eier cremig rühren.
4. Die Backmischung mit der Milch abwechselnd unterrühren.
5. Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
6. Sesamkrokant Riegel hacken.
7. Apfelstücke und Sesamkrokant unter den Teig heben und in die Form füllen.
8. Backzeit ca. 45-50 Minuten (Stäbchentest!). Danach den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen und anschließend zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
9. Für den Guss die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den abgekühlten Kuchen geben. Mit gehacktem Sesamkrokant verzieren.