



liaundliam.ch
facebook.com/liandliam
pinterest.com/liandliam
twitter.com/liandliam



Ale-Apfel-Kuchen mit Whisky-Schlagrahm Rezept - Bier im Kuchen

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	75 Minuten	Mittel	1 Kuchen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Ale-Apfel-Kuchen:

Menge	Bezeichnung
180 g	Haferflocken
350 ml	Britisches Ale
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
½ TL	Zimt
¼ TL	Muskatnuss
170 g	Butter
220 g	Rohrzucker
170 g	Zucker
2 Stück	Eier
½ TL	Vanille-Paste
2 Stück	Äpfel
Wenig	Puderrucker

Zubereitung des Ale-Apfel-Kuchen:

1. Das Ale und die Haferflocken in eine Schüssel geben. Für 2 Stunden zur Seite stellen, bis das Ale grösstenteils von den Haferflocken aufgesogen ist.
2. Den Backofen auf 180 °C vorwärmen.
3. Eine rechteckige Kuchenform (30 cm) einfetten und mit Backpapier auskleiden.
4. Mehl, Backpulver, Zimt und Muskatnuss in einer kleinen Schüssel vermengen.
5. Die Butter in einer kleinen Pfanne, bei niedriger Wärme, schmelzen. Die Zucker und die Eier begeben und mit einem Schwingbesen gut vermischen. Die Vanille-Paste begeben und verrühren. Alles in eine grosse Schüssel geben.
6. ⅓ der trockenen Zutaten und ½ der Ale-Haferflocken-Mischung den feuchten Zutaten begeben. Gut verrühren. Einen zweiten Durchgang durchführen, bis ein letztes Drittel der trockenen Zutaten übrig bleibt. Das letzte Drittel begeben und vermischen.
7. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Der Mischung begeben und unterziehen.
8. Die Mischung in die Kuchenform geben und in den Backofen schieben. Für 1 Stunde und 15 Minuten backen oder bis das Teststäbchen sauber bleibt.
9. In der Form für 10 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und mit etwas Puderrucker bestäuben.

Zutaten für den Whisky-Schlagrahm:

Menge	Bezeichnung
250 ml	Vollrahm
2.5 EL	Whisky
2.5 EL	Puderzucker

Zubereitung des Whisky-Schlagrahms:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schlagen, bis die Masse steif ist.
2. Probieren und nach Geschmack mehr Whisky oder Puderzucker begeben.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
377 kcal	17 g	50 g	5 g