

# Himmlicher Wochenblatt-Weihnachtskuchen

## BRATAPFELKUCHEN

Exklusive  
Rezepte für  
Wochenblatt-  
Leser

### Zutaten

2 Äpfel  
1 EL Butter  
50 ml Amaretto  
½ TL Zimt

### Rührteig

100 g Butter  
100 g Zucker  
3 Eier  
100 g Naturjoghurt  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver

Fett und Mehl für  
die Form

### Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. In der heißen Butter anbraten und mit dem Amaretto ablöschen, den Zimt zufügen. Kurz köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach dazugeben. Joghurt, Mehl und Backpulver unterrühren.

Die Form gut ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Zuerst etwas Teig in die Form geben. Die Äpfel unter den restlichen Teig heben, in die Form füllen und backen.

**Backzeit: 40 bis 45 Min. bei 180 °C  
(160 °C Heibluft)**

Den Kuchen vor dem Stürzen etwas in der Form abkühlen lassen.

Nach Belieben verzieren.



# Himmlicher Wochenblatt-Weihnachtskuchen **SCHOKOKUCHEN**

Exklusive  
Rezepte für  
Wochenblatt-  
Leser

## Zutaten

150 g Butter  
100 g Zucker  
4 Eier  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 EL Kakao  
100 g gemahlene  
Nüsse  
100 g geschmolzene  
Schokolade

Fett und Mehl für  
die Form

## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig  
rühren, die Eier nach und nach dazugeben.  
Die restlichen Zutaten unterrühren.

Die Form gut ausfetten und mit Mehl  
bestäuben.

Den Teig in die Form füllen und backen.

**Backzeit: 40 bis 45 Min. bei 180 °C  
(160 °C Heißluft)**

Den Kuchen vor dem Stürzen etwas in  
der Form abkühlen lassen.

Nach Belieben verzieren.

