

Himmlischer 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.

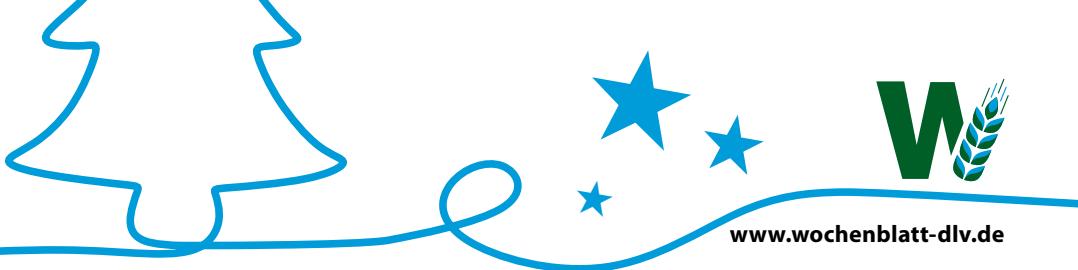
Die Form gut ausfetten und mit Mehl bestäuben.

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 Heißluft)**

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

Nach Belieben verzieren.



Himmlischer 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.

