

Brauner Kuchen mit Äpfeln

Zutaten

250 g Margarine
200 g Zucker
3 Eier
250 g brauner Kuchensirup
½ Tasse Milch
½ Tasse Wasser
625 g Mehl
2 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Hirschhornsalz
1 Tüte Lebkuchengewürz
3 Teelöffel Kakao
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Nüsse
1 tiefen Teller klein geschnittene Äpfel

Aus den Zutaten in der angegebenen Reihenfolge eine Rührteig herstellen.

Den fertigen Teig auf ein gefett. Kuchenblech oder Fettpfanne streichen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und ca. 25 Minuten backen.

250 g Puderzucker in Zitronensaft (1-2 Zitronen) auflösen und auf den warmen Kuchen verteilen.