

# Zvieri-Cake



Das Rezept stammt aus dem Buch „Cake“ von Ursula Furrer-Heim, ich habe es für den Thermomix® umgeschrieben.

## Rezept

1. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier einkleiden.
3. Äpfel in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern, umfüllen.
4. Butter, Rohrzucker und Eier in den Mixtopf geben und **40 Sekunden / Stufe 5** mischen.
5. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz zugeben und **10 Sekunden / Stufe 3 / Linkslauf** mischen.
6. zerkleinerte Äpfel in den Mixtopf geben und alles zusammen **5 Sekunden / Stufe 3 / Linkslauf** vermengen.
7. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen.
8. Mit den Haferflocken & dem Rohrzucker bestreuen.

## Backen

1. In der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

## Zutaten

- 2 säuerliche, rot-schalige Äpfel, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt
- 100 g weiche Butter in Stücken
- 150 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 160 g Mehl
- 80 g Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Belag

- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Rohrzucker