

Invisible Apfelkuchen mit Matcha-Frosting

⌚ Zubereitungszeit: 45 Min. / Backzeit: 60–65 Min. | III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad (Heißluft) vorheizen.
- Zucker und Vanillezucker mit Butter glatt rühren. Eier hinzufügen und schaumig rühren. Backpulver mit Mehl mischen und mit der Ei-Zuckermasse verrühren und die Milch hinzufügen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Zitronenschale in den Teig reiben und verrühren.
- 1 Apfel beiseite legen und den Rest der Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit einer Julienne sehr fein hobeln. Ein paar Spritzer Zitronensaft über die Äpfel geben, vermischen und dann unter den Teig heben.
- Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Kuchenteig hineingeben. Im unteren Drittel des Backofens 60–65 Min. backen. Wenn der Kuchen zu dunkel werden sollte, abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwa 45 Min. auskühlen lassen.
- Inzwischen das Matcha-Frosting zubereiten: Puderzucker sieben und mit der weichen Butter gründlich vermischen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Frischkäse dazugeben und ebenfalls unter die Masse mischen.
- Zum Schluss Matcha darüber sieben und unter das Frosting mischen. Übrigen Apfel waschen, trocken reiben, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Invisible-Apfelkuchen auf eine Kuchenplatte geben, Matcha-Frosting auf dem Kuchen verteilen, mit Apfelscheiben dekorieren und genießen.

Zutaten für 1 Kastenform (25 cm):

- 80 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 80 g Butter, zimmerwarm
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 160 g Mehl
- 1,5 EL Vollmilch
- 1 Bio-Zitrone
- 950 g Äpfel (z.B. Elstar)

Für das Frosting:

- 250 g Puderzucker
- 100 g sehr weiche Butter
- 200g Doppelrahmfrischkäse
- 1 EL Matcha-Pulver