

Apfel-Nuss-Kuchen



11. Januar: Tag des Deutschen Apfels

Zutaten

180 gr. weiche Butter

180 gr. Zucker

3 Eier

180 gr. Mehl

1/2 Päck. Backpulver

1 EL Zimt

80 gr. gemahlene Haselnüsse*

3 große Äpfel

Puderzucker

Zitronensaft



Äpfel schälen, fein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Butter mit Zucker schaumig schlagen und die Eier nacheinander unterrühren.

Das Mehl mit Zimt und Backpulver durchsieben und unter die Eiermasse rühren.

Äpfel und Nüsse untermischen und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24er) glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen (180° Ober-/Unterhitze) in ca. 50 - 60 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen und mit Puderzucker abstäuben. Schlagsahne dazu - fertig und genießen.

** Alternativ: Walnüsse oder Mandeln, al gusto auch grob gehackt.*



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.

Fotos (C): Geralt, Clipdealer