

Apfelkuchen mit Walnuß

Von Karin Beckmann

Ich habe vor vielen Jahren dieses Rezept in einem Prospekt entdeckt. Dieses Rezept möchte ich gern mit Euch teilen. Ich habe diesen Kuchen schon sehr oft zu dieser Jahreszeit (Winter) gebacken. Vielleicht ist er ja auch nach Eurem Geschmack. Wir genießen diesen Kuchen mit Sahne.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
40 min	n/a	n/a	40 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

150 g	Butter
	<i>weich</i>
150 g	braunen Zucker
1 Paket	Vanillezucker
1 Prise	Salz
½ TL	Orangenschale
4	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver

ZUTATEN FÜR BELAG

750 g	Äpfel
	<i>säuerliche</i>
100 g	Butter
	<i>kalte</i>
3 EL	braunen Zucker
75 g	Walnußkerne
	<i>Hälften</i>
75 g	Walnüsse
	<i>gehackt</i>
	Puderzucker
	<i>zum bestäuben</i>

Werkzeuge

Handrührgerät
Schüssel
Gummilippe
Springform 26 cm

Zubereitung

- 01
- Butter, braunen Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Salz verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Äpfel schälen, vierteln und entkernen.

- 02** 1 Apfel in kleine Würfel schneiden und mit einer Gummilippe unter den Teig rühren. Den Teig in die gefettete Springform füllen.
- 03** Apfelviertel auf der gewölbten Seite mehrmals längs einritzen und auf den Teig setzen.
- 04** Die kalte Butter und 3 EL braunen Zucker auf den Äpfeln verteilen.
- 05** Walnußhälften an den Rand setzen, und die gehackten Walnüsse in die Mitte streuen.
- 06** Den Kuchen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 50 Min. auf der 2. Schiene von unten backen.
- 07** Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.