

06 – Walnuss - Apfelkuchen

Hintergrund zum Rezept

Im Oktober 2016 hat Uli diesen Kuchen zum ersten Mal gebacken. Der Belag passt wunderbar zu den Farben des Herbstes. Der Kuchen war köstlich und hat deshalb seinen Platz in der Rezeptsammlung gefunden.

Zutaten für die Springform

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 2 Tüten Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1-2 Esslöffel Mineralwasser

Zutaten für den Belag

- 5-6 dicke Äpfel (regionale)
- ½ - 1 Glas Aprikosen- oder Hagebutten-Marmelade
- 200 g Walnüsse
- 1-2 EL Zucker
- Einige Physalis - als Deko - nicht notwendig aber schön



Zubereitung:

Teig: Butter, Zucker, Mehl, Eier, Vanillezucker, Backpulver und Wasser zum Teig verrühren. Äpfel in Stifte/Würfel schneiden. Springform (28 cm Ø) einfetten oder besser Backpapier unterlegen und mit Walnüssen belegen. Darüber Zucker streuen. Den Teig darauf streichen.

Die Äpfelwürfel auf den Teig geben und Butterflocken darüber setzen. Ca. 60 min bei 170°C (Heißluft) backen. Auf den noch heißen Kuchen die aufgelöste Marmelade verteilen.