

Rezept des Monats - Oktober 2021

# Apfel-Nuss Kuchen

## Zutaten:

### Rührteig

- 130g Sahne
- 100g **Zucker\***
- etwas Zitronenabrieb
- 2 Eier
- 200g **Dinkelmehl 630\***
- 2 gehäufte TL **Weinstein Backpulver\***

### Belag

- 1kg Äpfel, geschält und in Spalten
- 100g Butter
- 50g **Zucker\***
- 80g **Haselnüsse\***, gehackt
- 2EL **Dinkelmehl 630\***
- 4EL Milch



\*im Laden erhältlich



## Zubereitung:

- Die Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- Den Teig in eine 26er Springform geben. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 10 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit für den Belag die Butter schmelzen, alle übrigen Zutaten unterrühren, einmal aufkochen lassen und nach 10 Minuten Backzeit über die Äpfel geben. Weitere 20 Minuten backen.
- Vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

Ein Klecks geschlagener Sahne oder eine Kugel Vanilleeis  
passen wunderbar zu dem Apfel-Nuss Kuchen!

Unser Tipp: der Kuchen schmeckt auch wunderbar mit Johannisbeeren,  
Zwetschgen oder anderen Früchten...

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – [www.von-dahoam.de](http://www.von-dahoam.de)