

Apfel-Nusskuchen

Der Apfel-Nusskuchen ist schön saftig und passt zu vielen Gelegenheiten. Ein tolles Rezept auch für Backanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

| |
|--------------------------------------|
| 5 Stk. Äpfel (große) |
| 6 Stk. Eigelbe |
| 6 Stk. Eiweiße |
| 200 g Zucker |
| 250 g Haselnüsse (gemahlen) |
| 2 EL Semmelbrösel |
| 2 EL Vanillepuddingpulver |
| 2 EL Mehl |
| 1 EL Zitronenabrieb |
| 1 TL Zimt |
| 1 Stk. Backform |

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Nusskuchen**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, den Rand leicht fetten und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Äpfel waschen, schälen, entkernen und grob in eine Schüssel raspeln.
3. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Danach die Eigelbe mit dem Zucker schön cremig schlagen.
5. Nun die Haselnüsse, die Semmelbrösel, das Vanillepuddingpulver, das Mehl, den Zitronenabrieb und den Zimt vermengen und unter den Teig rühren.
6. Zum Schluss noch erst die Apfelraspeln, dann das Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben.
7. Dann alles in die Springform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, kann man ihn mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Den Apfel-Nusskuchen noch mit etwas Schlagobers, Schokoladenstreusel und Haselnüssen dekorieren (siehe Foto).