

Apfel-Walnuss-Kuchen

4 Äpfel

Teig:

150 g Butter, zimmerwarm

150 g brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Zum Bestreuen:

100 g Butter

3 EL Zucker

150 g Walnusskerne



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier einzeln zugeben.
(im TM: **2 min./Stufe 4**, dabei Eier einzeln zufügen)

Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Einen Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig mischen.
(im TM: **mit dem Spatel unterrühren**)

Den Teig in die gefettete Stoneware rund füllen und mit dem kleinen Streicher verteilen.

Die übrigen 3 Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Auf der gewölbten Seite längs mehrfach einschneiden, mit der Wölbung nach oben auf den Teig setzen und etwas eindrücken.

Kalte Butter in Flöckchen über den Teig und die Äpfel verteilen und mit Zucker bestreuen.

Walnusshälften außen am Rand entlang verteilen, den Rest mit dem Super-Hacker hacken und mittig über den Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 50-55 min. backen.