



Apfel-Walnuss-Kuchen

Zutaten:

2 Äpfel (z.B. Granny Smith oder Braeburn)
3 Eier
180 g Zucker
120 g Butter (oder Pflanzenöl)
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Prise Salz
100 ml Milch
1 TL Vanillezucker (optional)
100 g Walnüsse (gehackt)
1 TL Zitronensaft (für die Äpfel)

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) oder lege sie mit Backpapier aus.
- Äpfel vorbereiten: Schäle und entkerne die Äpfel. Schneide sie in kleine Würfel und beträufle sie mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

2. Teig zubereiten

- In einer grossen Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen.
- Die Butter (oder das Öl) und die Milch hinzufügen und gut verrühren.
- In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen.
- Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und gut vermengen, bis der Teig glatt ist.
- Die Apfelwürfel und die gehackten Walnüsse vorsichtig unter den Teig heben.

3. Backen:

- Fülle den Teig in die vorbereitete Springform und verteile ihn gleichmässig.
- Backe den Kuchen ca. 40-45 Minuten lang, bis er goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt.
- Wenn der Kuchen zu schnell bräunt, decke ihn locker mit Alufolie ab und backe ihn weiter.

4. Abkühlen lassen:

- Lass den Kuchen in der Form etwa 10 Minuten abkühlen, bevor du ihn auf ein Gitter stürzt, um vollständig abzukühlen.

Dieser Apfel-Walnuss-Kuchen ist saftig und nussig, perfekt für den Winter! Du kannst ihn mit einem Hauch Puderzucker oder einer Glasur verzieren, wenn du möchtest. Guten Appetit!