



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!