



Apfelkuchen mit Walnüssen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

3	Äpfel	3 EL	Zitronensaft
200 g	Butter	200 g	Rohrzucker
1 TL	Vanilleextrakt	3	Eier
310 g	Dinkelmehl	1 TL	Backpulver (16 g)
60 ml	Milch	100 g	Walnüsse
1 TL	Zimt	0,5 TL	Kardamom
1 Prise	Muskat		Salz
	Fett für die Form		

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Äpfel waschen, entkernen und schälen. 1 Apfel raspeln und die Restlichen in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. 150 g Butter mit 150 g braunem Zucker, Vanilleextrakt und 1 Prise Salz schaumig rühren. Schrittweise Eier und den geraspelten Apfel unterrühren.
4. In einer Schüssel 250 g Mehl mit Backpulver mischen. Die Milch und flüssige Zutaten abwechselnd unterrühren.
5. Hälfte der Walnüsse fein und die andere Hälfte grob hacken.
6. Mit 50 g kalter Butter, 50 g braunem Zucker, 60 g Mehl, den Gewürzen und 1 Prise Salz schnell zu Streuseln verkneten.
7. Kuchenteig in die gefettete Springform geben, Äpfel fächerförmig darauf verteilen. Mit den Streuseln bedecken. Ca. 50 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen und genießen.