REZEPT FÜR APFEL-VOLLKORN-KUCHEN

APFEL-VOLLKORN-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g säuerliche Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
- 250 g weiche Butter
- 170 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 g Weizen-Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Walnusskerne

10230

ZUBEREITUNG

364	6	32	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C (Ober/Unterhitze, Umluft 160 °C) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel auf der Rundung mehrmals ca. 2 cm tief einschneiden.

2. Weiche Butter und 150 g Bio-Zucker ca. 4 Min. cremig schlagen. Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, Zitronensaft und Eier nach und nach hinzugeben und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

3. Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben und glattstreichen. Apfelviertel mit eingeschnittener Seite nach oben auflegen. Walnüsse grob hacken und darüber streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. goldbraun backen. Bei Bedarf zum Ende der Backzeit locker mit Alufolie abdecken, damit Oberfläche nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Mit restlichem Bio- Zucker bestreuen und lauwarm oder ausgekühlt servieren.