



GEWÜRZ-APFELKUCHEN MIT HASELNÜSSEN



Für 1 Backblech

ZUTATEN

500 g Haselnusskerne
290 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
4 Eier
1 Bio-Zitrone
Mark 1 Vanilleschote
2 TL Apfelkuchen-Gewürz
200 g Mehl
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
500 g ungesüßter Apfelbrei (siehe Tipp)
4 mittelgroße säuerliche Äpfel (ca. 600 g, z. B. Boskoop)
Puderzucker
250 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die Haselnusskerne in einer Pfanne trocken rösten, bis sie zu duften anfangen und die Häutchen platzen. Auf ein Geschirrhandtuch legen und die braune Haut abreiben. Die Nüsse müssen nicht ganz gehäutet sein. Nüsse abkühlen lassen, dann im Food-Processor fein mahlen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Vom Zucker drei Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die Butter mit übrigem Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen unditerrühren. In einer Schüssel die gemahlene Haselnüsse, Zitronenschale, Vanillemark, Apfelkuchen-Gewürz, Mehl und Backpulver mischen.

Backofen auf 160 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Den Apfelbrei mit zwei Esslöffeln Zitronensaft unter die Buttermischung rühren. Die Trockenmischung rasch uniterrühren, so dass ein homogener Teig entsteht. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen, dabei die Oberfläche glatt streichen.



GEWÜRZ-APFELKUCHEN MIT HASELNÜSSEN

Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, dann die Äpfel schälen. In ca. 5–7 mm dicke Ringe schneiden. Sofort die Ringe in einem Teller im restlichen Zitronensaft wenden und auf den Kuchen legen. Den restlichen Zucker über die Apfelringe streuen. In Einschubhöhe 2 den Kuchen in ca. 35–40 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen mit dem Backpapier auf einen Backrost ziehen. Auskühlen lassen. Apfelkuchen mit wenig Puderzucker bestäuben und mit steif geschlagener Sahne servieren.

Tipps:

Den fertigen Kuchen u/o die Schlagsahne nach Belieben noch mit etwas Apfelkuchen-Gewürz bestäuben.

Selbstgemachter Apfelbrei: 4 mittelgroße Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Spalten schneiden. In einem geschlossenen Topf mit 1 Zitronensaft und 3 EL Wasser weich dünsten, dann pürieren. 500 g abwiegen.