Apfelkuchen mit Nüssen



Zutaten für 1 Springform:

Rührteig:
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Messerspitze Salz
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
3 Eier
250 g Mehl
3 gestrichene Teelöffel Backpulver
3-4 Esslöffel Milch

Belag:
100 g Haselnüsse
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Zucker
750 g Äpfel
Zitronensaft

Außerdem:
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Rührteig die Butter und den Zucker schaumig rühren. Nach und nach Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz und Eier

unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Rührteig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.
Für den Belag die Haselnüsse hacken, in heißer Butter wenden, zuckern, karamellisieren und abkühlen lassen.
Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Dann auf den Teig legen und die Nüsse darüber streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen.
Nach dem erkalten aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

© lecker-backen.de