Apfel-Walnuss-Kuchen

Zutaten für 1 Springform (Durchmesser 24 cm):
2 mittelgroße, säuerliche Äpfel
3 Eier
400 g Zucker
280 g Magerjoghurt
100 g gehackte Walnüsse
1 Päckchen Bourbon-Vanillinzucker
1 Teelöffel Salz
1 1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss
1 1/2 Teelöffel Backpulver
420 g Mehl

Für die Glasur:
100 g Puderzucker
2 Esslöffel fettarme Milch

Zubereitung:
Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem
Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Äpfel, den Joghurt, Walnüsse, Bourbon-Vanillinzucker, Zimt, Muskatnuss und das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Das Eiweiß vollständig unterheben.
Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen.
Die Masse in die Springform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 160-170°C etwa 50-60
Minuten auf mittlerer Schiene backen *(*Stäbchenprobe)*. Nach dem Backen den Kuchen in der Form erkalten lassen, dann aus der Springform lösen.
Für die Glasur den Puderzucker mit der Milch verrühren, den

Kuchen damit bestreichen und
trocknen lassen.

Info Stäbchenprobe:
So funktioniert es: Ein Holzstäbchen (Zahnstocher oder Schaschlikstäbchen) in die Mitte des Kuchens stechen. Klebt daran noch Kuchenteig muss die Backzeit verlängert werden bis kein Teig mehr daran kleben bleibt.