

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

APFEL-WALNUSS-KUCHEN

ZUTATEN / TEIG:

250 gr Mehl
125 gr Butter
50 gr Zucker
1/4 tl Salz
1 Päck. Vanillezucker
1 Ei
1 el Wasser

BACKANLEITUNG:

1. Mehl, Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Ei und Wasser zufügen und alles zügig zu einem glatten Mürbeteig kneten.
2. Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine ungefettete Springform (Ø 26 cm) damit auslegen. Den Teig an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen.

ZUTATEN / FUELLUNG:

50 gr Butter
50 gr Zucker
1 Ei
100 gr gemahlene Walnüsse
1 kg Äpfel (geschält und entkernt etwa 800 gr)
1 tl Zimt
2 el Zitronensaft

1. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker und dem Ei schaumig aufschlagen. Anschließend die gemahlene Walnüsse unterheben.
2. Äpfel schälen, entkernen und stückeln. Anschließend Zimt und Zitronensaft untermischen.
3. Äpfel unter die Butter-Walnuss-Masse mengen und gleichmäßig auf dem Boden

der ausgelegten Springform verteilen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten backen. Danach auf 170° runter schalten und 30 Minuten weiter backen. Unterdessen die Glasur vorbereiten.

ZUTATEN / GLASUR:

75 ml Schlagsahne
100 gr Honig
25 gr Butter
100 gr grob gehackte Walnüsse
1 tl Mehl

1. Sahne, Honig und Butter aufkochen und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen Mehl unterrühren und anschließend die grob gehackten Walnüsse untermengen.
2. Die Glasurmasse nach der 40 minütigen Backzeit gleichmäßig über dem noch heißen Kuchen verteilen und bei 170° weitere 15 Minuten backen.
3. Den Kuchen am besten lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Sahne genießen.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtkosten: ab 6,50 € *