

Der Walnuss-Apfelkuchen

Schneller und saftiger geht es fast nicht: Der Walnuss-Apfelkuchen nach dem Rezept von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger ist auch was für Anfänger und Eilige. Der einfache Kuchen ist in nur 30 Minuten im Ofen. Da er der ganzen Familie schmeckt bleibt auch sicher kein Krümel übrig!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Für den Teig:

100 g geraspelte Äpfel
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
90 g Speiseöl
90 ml Milch
190 g Mehl
50 g gehackte Walnusskerne
2 TL Backpulver

Für die Dekoration:

Puderzucker

Außerdem:

1 Kastenform

Backzeit: Zirka 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.

Zubereitung:

Die Äpfel grob raspeln.

Tipp: Raspeln Sie die Äpfel nicht zu fein. Bei gröberem Stücken haben Sie noch den vollen Apfelgeschmack!

Den Zucker, die Eier, das Öl und die Milch in einer Küchenmaschine zirka fünf Minuten gut aufschlagen.

Danach Mehl, Backpulver und Walnüsse mischen, dann die geriebenen Äpfel dazugeben.

Tipp: Die geriebenen Äpfel immer in die Mehlmischung geben, dann sacken sie beim Backen nicht ab, da sie schon ans Mehl gebunden sind.

Die Mehlmischung unter die Eiermasse heben und gut durchrühren.

Anschließend in eine Kastenform einfüllen und mit halben Walnüssen oben dekorieren.

Tipp: Den Walnuss-Apfelkuchen können Sie auch in einer Guglhupf-Form backen.

Jetzt noch bei 180 Grad zirka 30 Minuten backen und nach dem Abkühlen noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Portionen: 14

Backtemperatur: zirka 30 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)