

Kerstins Lieblings-Apfelkuchen mit Nussfüllung



Zutaten:

700 g Äpfel, 3 El Zitronensaft, 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 3 Eier, 350 g Dinkelmehl, 1 P. Backpulver, 200 g Sahne, 80 g brauner Zucker, 125 g gehackte Walnüsse, 50 g Sonnenblumenkerne, 1-2 El Grieß, 2 El Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Dinkelmehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne nach und nach zufügen, unterheben. Apfelstücke unterheben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Walnüsse und Sonnenblumenkerne mischen. Eine Springform mit Rohrboden (26 cm) einfetten und mit Grieß austreuen. Die Hälfte des Teiges hineingeben, glatt streichen. Die Nussmasse daraufgeben, dabei nicht den Rand berühren. Den restlichen Teig daraufgeben. Ca. 1 1/4 Stunden backen. Nach ca. 30 Minuten mit Backpapier abdecken.

Herausnehmen, in der Form auf einem Kuchenrost ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.