

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Apfelkuchen mit Walnussboden

für eine normale Form

150g + etwas Butter - 100g Zucker - 200g Mehl - 2 TL Backpulver - 2 Päckchen Vanillezucker - 3 Eier - 150g Walnüsse - 2 EL brauner Zucker - 6 mittelgroße Äpfel - etwas Zimt - 3TL Aprikosenmarmelade

Den Ofen auf 170°C vorheizen. Walnüsse grob hacken. Eine Form mit Öl ausstreichen und mit Semmelbröseln ausschwenken; die Walnüsse gleichmäßig auf dem Boden verstreuen und den Zucker darüber geben.

Die Backform nun für ein paar Minuten auf den obersten Schiene bei Oberhitze in den Backofen stellen, damit die Walnüsse anrösten und der Zucker karamellisiert.

ACHTUNG: die Walnüsse rösten sehr schnell, ihr müsst ein Auge darauf haben.

Mehl und Backpulver vermengen. In einem weiteren Gefäß Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterheben und nach und nach das Mehl unterrühren.

Den Teig auf dem Boden verteilen und durch schwenken überall verteilen.

Die Äpfel schälen und entkernen. In gleichgroße Stücke schneiden und auf dem Kuchen verteilen.

Mit Zimt bestäuben und dann bei 170°C Umluft für ca. 60 Min. backen.

Nach dem Backen 3 Löffel Aprikosenmarmelade aufkochen und verflüssigen. Auf dem Kuchen verteilen und alles auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Backzeit: ca. 60 Min

Backofen: 170°C Umluft

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!