

Apfel-Nusskuchen

Der saftige Apfel-Nusskuchen schmeckt mit einem Klecks Schlagsahne gleich doppelt lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und nussfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 1 Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Rührteig:

100g Butter (ggf. laktosefrei)

1 Prise Salz

3 Eier

100g Zucker

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

Belag:

100g Butter (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 Messerspitze Zimt

3 Eier

3 Äpfel, grob geraspelt

75g Nüsse oder Mandeln, gemahlen

1 EL Zitronensaft

1. Den Rührteig herstellen. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier untermischen, sodass eine schöne

Schaummasse entsteht.

2. Mehl und Backpulver mischen, unter die Schaummasse rühren und den Teig in eine gefettete Springform streichen.

3. Für den Belag Butter, Zucker, Zimt und Eier schaumig rühren. Die Äpfel mit dem Zitronensaft vermengen und mit den Nüssen zur Schaummasse geben, alles gut vermischen.

4. Den Belag auf den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 – 65 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.

Nussfrei – Tipp: Nüsse oder Mandeln durch gemahlene Erdmandelflocken ersetzen.

