

Winterapfelkuchen

So aromatisch, saftig und köstlich weich zugleich! Der schmackhafte Winterapfelkuchen gelingt mit wenigen Arbeitsschritten perfekt und im Nu. Ein herrlicher Winterkuchen für jeden Tag und mit toller Deko ein Hingucker für die sonntägliche Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Teig:

2 Äpfel

200g Butter (ggf. laktosefrei)

180g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

200g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmisschungen.

100g gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln

80g Schokostreusel oder geraspelte Schokolade (ggf. laktosefrei)

3 TL Backpulver

1 TL Rum

1 TL Zimt, gemahlen

1/2 TL Nelken, gemahlen

Zur Deko:

100g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)
etwas geraspelte Schokolade (ggf. laktosefrei)
glutenfreie Salzbrezeln
Sterne, ausgestochen aus Apfelschalen
Granatapfelkerne
Haselnüsse
Rosmarinzweige

1. Die Apfel schälen und grob raspeln.
2. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und dick-cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und eine schöne Schaummasse herstellen.
3. Alle restlichen Zutaten, auch die geraspelten Äpfel, zur Schaummasse geben und einen gleichmäßigen Teig herstellen.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Anschließend mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.
6. Für die Deko die Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen.
7. Den ausgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, mit Kuvertüre bepinseln und sofort dekorieren. Die Kuvertüre trocknen lassen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Vegane Kuvertüre anstatt der Schokostreusel einsetzen und auch zur Deko auf vegane Kuvertüre zurückgreifen. Zur Deko auf milchfreie Produkte zurückgreifen.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de