

Apfel Brösel Kuchen

Rezept

1 Kuchen entspricht 10 Stück

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 125 g Butter
- 5 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 100 g Haselnüsse & Mandeln
- 400 g Äpfel
- 1 TL Backpulver
- 130 g Mehl
- Etwas Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 125 g LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und etwas auskühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker minutenlang aufschlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat.

Die Nüsse grob hacken. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Butter unter die Eier-Zucker-Masse rühren.

Mehl, Backpulver, Zimt, Vanillemark und LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbrösel mischen und ebenfalls vorsichtig unter die luftige Eier-Zucker-Masse heben.

Außerdem die Apfelstücke und die Hälfte der gehackten Nüsse unterheben. In eine Springform mit rund 24 cm Durchmesser geben und mit den restlichen Nüssen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C für 45 Minuten backen, auf 160°C reduzieren und weitere 15 Minuten fertigbacken.

TIPP: Mit selbstgemachtem Apfelmus und einem Glas Milch servieren.

Kinder-Kochspaß: Eier mit einem Mixer schlagen. Äpfel schälen und würfeln.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH