

Apfel-Walnuss-Kuchen mit cremiger Füllung

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



1/4 Teelöffel Mehl
2 Esslöffel Grümmel Kandis

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)
Food Processor

Was gibt es Schöneres als es sich an frostigen Tagen mit einem heißen Kakao und eingekuschelt in einer Decke auf der Couch gemütlich zu machen? Dazu ein leckeres Stück Apfel-Walnuss-Kuchen und dein Lieblingsfilm. Hört sich gut an? Na dann heiz den Ofen vor, es ist Zeit zu backen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Springform einfetten.

- 2 -

Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker und Salz vermengen.
Butter würfeln und in die Mehlmischung einarbeiten. Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

- 3 -

Springform, inklusive Rand, mit dem Teig auskleiden.

- 4 -

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimt und Grümmel Kandis vermengen, beiseitestellen.

- 5 -

Für die Creme Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei unterrühren. Walnüsse in einen Food Processor geben und fein mahlen. Mit Mehl vermengen und dazugeben. Zu einer glatten Creme verrühren.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

270 g Mehl
70 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
130 g kalte Butter
1 Ei

Für die Creme

50 g Butter
50 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
50 g Mehl
50 g Walnüsse

Für den Belag

1 kg Äpfel (Boskoop)
1 Esslöffel Zitronensaft
40 g Grümmel Kandis
1 Teelöffel Zimt

Für die Walnussskruste

100 g Walnüsse
50 g Honig
80 ml Schlagsahne
25 g Butter

Apfel-Walnuss-Kuchen mit cremiger Füllung

- 6 -

Creme auf dem Mürbeteig verstreichen. Mit Apfelscheiben belegen und im heißen Ofen 15 Minuten backen. Ofen auf 170 °C herunterschalten und Kuchen weitere 30 Minuten backen.

- 7 -

Währenddessen die Masse für die Walnussskruste zubereiten. Walnüsse grob hacken. Honig mit Sahne und Butter unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Walnüsse, Mehl und Kandis unterheben. Auf dem Kuchen verteilen und erneut 15 Minuten backen.