



Apfel-Walnuss Traum

| Menge | Zutaten |
|--------|-----------------------------------------------------|
| 3 Stck | Äpfel (gerne auch schon ältere schrumpelige) |
| 150 g | brauner Zucker |
| 1 Pckg | Vanillezucker |
| 1 TL | Zimtzucker |
| ½ TL | Kardamom |
| ½ TL | Natron |
| 2 EL | Honig (z.B. Wipferl-Zitronenmelisse Honig) |
| 100 ml | Erdnussöl (wunderbares Aroma) |
| 300 ml | Buttermilch |
| 1 Stck | BIO Ei |
| 160 g | Mehl |
| 160 g | Weizenvollkornmehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 120 g | geriebene Walnüsse |
| | Coffee Cream Liquer |
| paar | Rosinen |
| | Mandelsplitter |
| 1 EL | BIO Cappucino Pulver |

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, schälen und grob raspeln. (ohne Kerngehäuse)
2. Rosinen, Mandelsplitter, Cappuccino und Liquer in eine kleine Schüssel geben und gut durchmischen.
Rosinen sollten vollständig mit Liquer bedeckt sein - ich habe sie schon über Nacht drinnen liegen lassen.
3. Zucker, Gewürze und flüssige Zutaten in einer geeigneten Schüssel verrühren.
4. Mehl, Vollkornmehl, Backpulver und Nüsse ebenfalls in einer separaten Schüssel vermischen.
5. Danach beide Massen und die Rosinenmischung vermengen.
6. Nun die Apfelraspeln in diese Masse unterheben.
7. Masse in einer gut eingefetteten und mit geriebenen Nüssen ausgestreute Form füllen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 50-60 Minuten backen.
Ab 45 Minuten nach dem Kuchen schauen - ich glaube, es ist viel vom Backrohr abhängig.
9. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker und Zimtpulver bestreuen.

10. Im Sommer ein Stück Kuchen auf einem Kuchenteller anrichten, eine Kugel Mandeleis dazugeben und mit Schlagsahne vollenden.
Mit Schokoraspeln oder Zimtstangen garnieren oder so wie ich einfach Rosenblüten obendrauf.

Der adventliche Sommergenuß pur!

Guten Appetit!



Lucina's Tipps:



Ganz besonders wichtig ist es die Kuchenform gut mit Butter oder einem Backspray einzufetten.
Geriebene Nüsse darauf verteilen, somit bekommt der Kuchen einen leichten Krokant-Mantel.
Im Sommer mit Eis servieren.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina