

Apfel-Walnuss-Kuchen

Saftiger Apfel Walnuss Kuchen vom Blech mit knusprigen Walnusskrokant und Aprikosen-Fruchtaufstrich.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Walnusskrokant:

50 g Walnüsse
50 g Zucker
1 EL Wasser

Apfel-Belag:

2 Äpfel, z. B. Elstar (etwa 400 g)

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus RÖ.)
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 - 2 EL Milch

Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

Wie backe ich einen Apfel-Walnuss-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech auf einer Fläche von 30 x 12 cm fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an den offenen Seiten zu Randfalten knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Walnusskrokant zubereiten:

Walnüsse vierteln. Zucker und Wasser in einer kleinen beschichteten Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Nüsse hinzufügen und verrühren, bis sie vom Zucker überzogen sind. Auf einem Stück Backpapier erkalten lassen, evtl. etwas auseinanderbrechen.

3 Apfel-Belag zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und der Länge nach mehrere Male einschneiden.

④ **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und mit der Milch kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen. Apfelviertel mit der Schnittfläche nach unten hineindrücken, mit Walnusskrokant bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

⑤ **Aprikotieren:**

Fruchtaufstrich einmal kurz aufkochen, dann den heißen Kuchen damit bestreichen. Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Noch feiner wird der Krokant, wenn er mit Schlagsahne statt mit Wasser zubereitet wird.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.