

Apfel Nuss Kuchen

Zutaten:

200 Magerquark
3 Eier
30 g Halbfettmargarine oder Butter
Süße für 80 g Zucker
100 g Dinkelvollkornmehl Type 1050
70 g Haferkleie
80g gehackte Haselnüsse
1 Pkg Backpulver
Zimt
2 Äpfel



Zubereitung:

- Ofen auf 175 Grad O-/U- Hitze vorheizen
- 200 g Magerquark,
3 Eier,
30 g Halbfettmargarine (oder Butter),
Süße für 80 g Zucker
in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren.
- 100 g Dinkelvollkornmehl,
70 g Haferkleie,
40 g gehackte Haselnüsse,
1 Pkg Backpulver,
Zimt der Reihe nach hinzufügen und ebenfalls mit dem Rührgerät gut verrühren.
- Die 26er Springform leicht einfetten. Den Teig hineinfüllen.
- 2 Äpfel schälen, in Spalten schneiden und verzieren.
- Etwa 40 g gehackte Haselnüsse oben drauf verzieren.
- 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend
- Ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig Herausnehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.
- Optional: Puderzucker oder Spekulatiusgewürz auf den Kuchen verteilen.

Mit großem Dank an Güldane Altekrüger @wölckchenbäckerei

