

Apfelkuchen mit Walnüssen

Zutaten:

2 mittelgroße Äpfel,
50g Butter oder Margarine,
30g Walnußkerne,
6 Eier,
120g Zucker,
225g Mehl,
¼ Teel. Geriebene Muskatnuß,
½ Teel. Gemahlener Zimt

Äpfel schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Die Hälfte des Fettes zerlassen. Grob gehackte Walnüsse und Äpfel zugeben und fünf Minuten dünsten, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee, gesiebtes Mehl und Gewürze vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Äpfel und Nüsse vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit dem restlichen Fett ausstreichen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad/Umluft 160 Grad/Gas Stufe 2 etwa eine Stunde backen.

aus: Brigitte-Beilage Weihnachten