

Jubelkuchen mit Äpfeln

Jubel wird ausbrechen, wenn du diesen Kuchen für deine Freunde oder deine Familie backst.

Für eine Springform von 26 cm Ø :

Für die Form:

1 Eßl. Butter

1 Eßl. Weizenvollkornmehl

Für den Teig:

100 g Butter

4-5 Eßl. flüssiger Honig

2 Eier

150 g Weizenvollkornmehl

1 gute Messerspitze Vanillepulver

1 gestrichener Teel. Backpulver

eventuell 2-4 Eßl. Milch

Für den Belag:

800-1000 g säuerliche Äpfel (Boskop)

Saft von ½ Zitrone

80 g Haselnußkerne

1 gehäufter Eßl. Butter (30 g)

2 Eßl. Honig

1 Eßl. Milch

2 Messerspitzen gemahlener Zimt

Bei 8 Stück pro Stück etwa 1700 kJ/400 kcal 6 g Eiweiß · 23 g Fett · 42 g Kohlenhydrate · 5 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 25 Minuten

Backzeit: etwa 45 Minuten

Die Springform mit der Butter ausstreichen und mit dem Weizenvollkornmehl ausstreuen.

Für den Teig die Butter und den Honig in einer großen Rührschüssel mit einem elektrischen Handrührgerät cremig rühren.

1 Ei hinzufügen und gut unterrühren. Dann erst das andere Ei hinzufügen und die Masse cremig rühren.

Das Weizenvollkornmehl mit dem Vanillepulver und dem Backpulver vermengen.

Das Weizenvollkorngemisch eßlöffelweise unter Rühren unter die Buttermasse mengen.

Wenn der Teig zu trocken erscheint, die Milch unterrühren. Er soll schön cremig bleiben.

Den Teig in die Springform füllen. Die Oberfläche mit dem Teigschaber glatt streichen.

Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in schmale Schnitzte schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 175° vorheizen.

Die Apfelschnitzte gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Die Haselnußkerne auf ein großes Holzbrett schütten und mit einem großen Messer grob hacken.

Die Butter, den Honig, die Haselnußkerne, die Milch und den Zimt in einen kleinen Kochtopf geben und unter Rühren einmal aufkochen.

Den Nußguß über den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen (Mitte) schieben und etwa 45 Minuten backen.

Den Kuchen etwa 10 Minuten ruhen lassen, bevor du ihn aus der Form löst.