

schneller Apfel-Zimt-Nusskuchen

🕒 60 min 👤 Springform

Zutaten

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter/Margarine
- 3 Eier
- 2 säuerliche Äpfel
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 1 TeeL Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen und unter den Teig rühren.
3. Apfel schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden und mit den gehackten Nüssen unter den Teig heben.
4. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 °C ca. 40 min. backen.
5. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

guten Appetit!



Sehr gut schmeckt er noch lauwarm mit etwas Eis und Sahne.