

# Apfel-Nuss-Kuchen von Mama



Rezept für 18 Portionen  
Dauer: ca. 70 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.
Feinkristallzucker	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	400 g
Butter	250 g
Zimtpulver	5 Teelöffel
Äpfel / Apfel	3 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	150 g

## Zubereitung:

Rohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Aus Zucker, Eiern, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Butter, Zimt und Rum einen Rührteig bereiten. Die Apfelwürfen und die Haselnüsse vorsichtig unter die Masse heben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1828-Apfel-Nuss-Kuchen-von-Mama.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)