

Adventlicher Apfel-Walnusskuchen von Ingrid

Zutaten

300g	Dinkelmehl Type 630
500g	Äpfel
200g	Butter
250g	Zucker
100g	gehackte Walnüsse
6	Eier
1 Pck.	Backpulver
2 Tl	Zimt
1 Prise	Salz,



Zubereitung:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Aus Butter, Zucker, Salz und Eier eine Schaummasse herstellen. Das mit Backpulver vermischte Mehl und den Zimt dazu rühren. Die gehackten Nüsse und die vorbereiteten Äpfel untermengen. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.



Backzeit bei 175 - 180°C 60 Minuten

Guten Appetit!