

Amerikanischer - Kranz - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1		Vanillinzucker
		Salz
3		Eier
1-2	Teel.	Zimt
300	Gramm	Mehl
10 1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Grob gehackte Walnüsse
350	Gramm	Äpfel (Boskop)
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Rum

Anleitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz hinzufügen. 3 Eier nacheinander unterrühren. Zimt hinzufügen und rühren bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Walnüsse und Äpfel unterheben. Teig in eine gefettete Kranzform geben und bei 180°C ca. 80 Minuten backen. Puderzucker und Rum verrühren und über den Kuchen geben.