

# Apfelmus - Nuss - Kuchen (Walnussteig)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

150	Gramm	Butter; weich
150	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
1		Ei
1	Prise	Nelkenpulver
1/4	Teel.	Zimt
150	Gramm	Walnuesse; gerieben
150	Gramm	Mehl
		Butter; fuer die Form
		Mehl; fuer die Form

## *BELAG*

---

700	Gramm	Aepfel
1/2		Zitrone; Saft
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Weisswein

## *ZUM BESTREICHEN*

---

1		Eigelb
1	Teel.	Rahm

### Anleitung:

Butter, Zucker, Salz, Ei, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Walnuesse und Mehl zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kuehl stellen. Aepfel Schaelen und Kerngehaeuse ausstechen. 1/3 davon kleinwuerfeln, Mit Zitronensaft mischen und beiseite stellen. Restliche Aepfel grob schneiden und in der Butter kurz duensten. Zimt, Zucker und Weisswein zugeben. Zugedeckt zu Mus kochen. Die Apfelwuerfelchen beugeben und Auskuehlen lassen. Die Haelfte des Teiges auf dem Boden der Springform auswallen. Den Formenrand aufsetzen.

Aus der Haelfte des restlichen Teiges eine lange Rolle formen und damit einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Apfelmus auf den Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig beliebige Formen Ausstechen und auf der Fuellung anordnen. Eigelb und Rahm verruehren, Teig damit bestreichen.

Den Kuchen im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 40 Minuten backen.

Haltbarkeit: in Alufolie locker gehuellt, 4 bis 5 Tage gekuehlt haltbar.