

Apfelwürfel - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter; weich
150	Gramm	Rohzucker
1/2		Zitronenschale
3		Eier
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
500	Gramm	Sauerliche Aepfel
3	Essl.	Zitronensaft
80	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Walnuesse; grob gehackt

Anleitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Zitronenschale und Eier zugeben und weiter rühren. Das Mehl und Backpulver zufügen und gut vermengen.

Äpfel schälen, mit der Röstiraffel raffeln und den Zitronensaft darüber geben. Rosinen und die grob gehackten Baumüsse dazugeben. Apfelmischung unter die Masse geben und in Backblech füllen.

Backen: Bei 180°C zirka 50 Minuten backen.