

Grieß - Kuchen mit Apfel - Nussfüllung

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel, Früchte

Zutaten für: 1 Kuchen

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 250 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 250 | Gramm | Butter |
| 1 | | Zitrone; den Saft |
| 1 | Prise | Salz |
| 6 | | Eier |
| 180 | Gramm | Grieß aus Weichweizen |
| 100 | Gramm | Mehl Typ 405 |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| | | Fett; für die Form |

DIE FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|------------------|
| 750 | Gramm | Äpfel |
| 100 | Gramm | Haselnusskrokant |

Anleitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen, Zitronensaft und Salz dazugeben. Eier nach und nach zugeben. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Für die Füllung äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, mit dem Krokant vermischen und auf dem Teig verteilen.

Mit dem übrigen Teig abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad C ca. 60-70 Min. backen. Nach Wunsch mit Zimt-Sahne servieren.