

Saftiger Walnusskuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Walnuss

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
125	Gramm	Rosinen
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Walnuesse; grob gehackt
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelken; gemahlen
250	Gramm	Apfelmus
		Puderzucker zum Bestaeuben

Anleitung:

Den Backofen auf 175GradC vorheizen. Butter schmelzen, Rosinen waschen und trocken tupfen. Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker, Nuesse, Rosinen, Zitronensaft und Gewuerze zum Mehl geben und alles gut mischen. Apfelmus und das Fett dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Eine Form fetten. Den Teig einfuellen und bei 175GradC etwa 60 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestaeuben.