

Rezept

Apfel-Walnuss-Kuchen mit Rum-Guss

Ein Rezept von Apfel-Walnuss-Kuchen mit Rum-Guss, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g Walnusskerne	600 g aromatische Äpfel (z. B. Boskop)
200 g Butter	200 g Zucker
6 Eier (M)	Salz
1 EL Vanillezucker	1 EL Zimtpulver
375 g Mehl (Type 405)	2 EL Rum (ersatzweise Apfelsaft)

Für den Guss

250 g Puderzucker	3 EL Rum
1 TL Zimtpulver	

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal, 32 g F, 10 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Walnusskerne grob hacken. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit dem Messer oder auf einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform mit Butter sorgfältig einfetten.
2. Die Butter mit Zucker, Eiern und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Den Vanillezucker und den Zimt dazugeben. Abwechselnd Mehl und Rum unterrühren. Die gehackten Walnüsse und die Apfelscheiben unterziehen.
3. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im Ofen 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend herausnehmen und den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss den Puderzucker mit Rum und Zimt glatt rühren. Dann teelöffelweise nur so viel heißes Wasser dazugeben, dass der Guss sehr zähflüssig wird. Den Kuchen aus der Form lösen und dick mit dem Guss überziehen. Den Rum-Guss vor dem Anschneiden vollständig trocknen lassen.