

Rezept

Apfelbrot mit Walnüssen

Ein Rezept von Apfelbrot mit Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

300 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)	3-4 EL Zitronensaft
150 g Walnusskerne	50 g Rosinen
1 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone	250 g weiche Butter
250 g Zucker	1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)	300 g Mehl
1 TL Backpulver	eventuell 2- 3 EL Milch
Butter und Mehl für die Form	100 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (30 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob raspeln. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. 100 g Walnüsse grob hacken und mit Rosinen und Zitronenschale unter die Äpfel mischen.
2. Eine Kasten- (30 cm) oder Napfkuchenform (24 cm Ø) mit einem Pinsel oder Pergamentpapier mit streichfähiger Butter einstreichen. Die Form mit Mehl ausstäuben und überschüssiges Mehl herausschütten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.
4. Mehl mit Backpulver mischen. Die Mischung abwechselnd mit dem Apfelmix unter die Buttermasse heben. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren. Die Form einfetten und mit Mehl ausstäuben, Teig einfüllen.
5. Im Backofen (2. Schiene von unten) 60- 70 Min. backen, nach 30 Min. die Oberfläche mit einem scharfen Messer einmal längs einritzen. Den fertig gebackenen Kuchen 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
6. Für die Glasur den Puderzucker mit 1- 2 EL Zitronensaft glatt rühren und das Apfelbrot damit bestreichen. Mit den übrigen gehackten Nüssen bestreuen. Dann die Glasur fest werden lassen.