

## Rezept

# Apfelkuchen aus dem Aostatal

Ein Rezept von Apfelkuchen aus dem Aostatal, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1 kg</b> säuerliche Äpfel
<b>100 g</b> getrocknete Pflaumen oder Feigen	<b>100 g</b> Walnusskerne
<b>50 g</b> Honig	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>4</b> Eier	<b>100 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
Butter oder Öl für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 28 cm Ø: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, eine Hälfte auspressen. Die Äpfel vierteln, von den Kerngehäusen befreien und schälen. Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden und mit Zitronensaft und -schale verrühren.
2. Die getrockneten Pflaumen in kleine Würfel schneiden, die Walnüsse fein hacken. Beides gründlich mit Honig und Kakao mischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter oder Öl ausstreichen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, dann die Äpfel gründlich untermischen. Die Masse in der Form verteilen. Die Nussmischung darauf verstreichen.
4. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne mit Vanillezucker.