

Rezept

Nusskuchen mit Äpfeln

Ein Rezept von Nusskuchen mit Äpfeln, am 28.06.2026

Zutaten

3 kleine Bio-Äpfel	10 Eier
200 g Zucker	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Salz	300 g gemahlene Walnüsse (ersatzweise Haselnüsse oder Mandeln)
50 g Maisstärke oder Kartoffelstärke	1 Msp. Backpulver
1 Msp. Zimtpulver	2 EL Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten.
2. Die Äpfel waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und fein reiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 175 g Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Nüsse mit der gesiebten Stärke, dem Backpulver und dem Zimt vermischen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben und die Nussmischung unterziehen. Zum Schluss vorsichtig die geriebenen Äpfel unterheben.
4. Den Teig in die Springform füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Den fertigen Nusskuchen aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen. Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.