

Apfel-Nusskuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

2	Äpfel
250 G	QimiQ Saucenbasis
150 G	zerlassene Butter
5	Eidotter
1 PKG	Vanillezucker
5	Eiklar
220 G	Zucker
1 PRISE	Salz
1/2 PKG	Backpulver
180 G	glattes Mehl
20 G	Maisstärke
150 G	geriebene Haselnüsse
25 G	Kakaopulver
1	Messerspitze gemahlener Zimt

Zubereitung

1. Äpfel schälen und klein würfeln.
2. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
3. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
4. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
5. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben
6. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen, Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte, Kastenform füllen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.