



## Apfel-Walnusskuchen

### Zutaten

- 1 kg Äpfel
- Zitronensaft
- 100 g Walnusshälften
- 150 g Butter
- 175 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- ½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung

1. Rührteig herstellen. Die Äpfel vierteln, achteln und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Jetzt den mit Backpapier belegten Formboden mit 1 EL weicher Butter bestreichen, Walnüsse darauf verteilen und 1 EL Zucker darüberstreuen. Den Teig darauf und glattstreichen, die Äpfel in den Teig drücken und 1 EL Butter in Flöckchen darauf und nochmals 1 EL Zucker darüber streuen.
3. Bei 175 °C ca. 90 Minuten backen und nach Abkühlen mit Puderzucker besieben.