

Apfel-Nusskuchen



Dieser Kuchen ist sehr saftig und lecker! Optisch ein Hingucker, da die Blumenform, eine 28er Form mit 12 Bögen und 8cm Höhe von Lumara® benutzt wurde. Du möchtest mehr zu Lumara® erfahren? Dann kontaktier mich gerne... Alternativ einfach eine 28er Springform nehmen.

Für den späteren Zuckerguss vorab

150 Zucker in den Mixtopf und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

200 g Mandeln oder Nüsse.... **10 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.

1 Apfel, geviertel, entkernt **3 Sek./Stufe 5** raspeln und umfüllen.

190 g Butter

165 g Zucker

1 TL Vanillezucker **30 Sek./Stufe 5** cremig rühren.

aufs laufende Messer Stufe 3 im Anschluss

geriebenen Apfel im **Linkslauf Stufe 3** unterrühren
ca. 2-3 Sekunden.

3 Eier nach und nach hinzugeben und **2
Sek./Stufe 5** verrühren. Danach

gemahlende Nüsse

300 g Dinkelmehl 630er

1/2 Pck. Backpulver

190 g Milch zugeben und **10-15 Sek./Stufe 5**
verrühren.

Nun die Teigmasse in die 26er/28er Blumenform füllen, die auf
dem bekannten Edelstahlgitter mit Dauerbackfolie steht und für
40 Min./200°C backen Ober-/Unterhitze. Im Anschluss abkühlen
lassen.

Derweil schonmal den Puderzucker mit 30 g Zitronensaft für den
Zuckerguss verrühren. 2/3 des Guss auf dem Kuchen verteilen,
den Rest des Gusses mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben und
die Blüten damit abzeichnen. Im Wechsel mit Krokant die Blüten
ausfüllen, mittig 2 EL Pistazien streuen.

Den äußeren Rand mit Aprikosenmarmelade bestreichen und
ebenfalls mit Krokant eindecken.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

<https://youtu.be/xrTzTT3Dr6g>