



APFELKUCHEN MIT ZIMT & APFELSAFT

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 25 Minuten | Backzeit: 55-60 Minuten



ZUTATEN:

Für den Boden:

- 120 g Haselnuskerne
- 320 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 4 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 8 kleine Äpfel (Elstar)
- 2-3 EL Zitronensaft
- 210 g Sonnenblumenöl
- 350 g Rohrohrzucker
- 4 Eier (L)
- 125 ml naturtrüber Apfelsaft

Zum Tränken:

- 180 ml naturtrüber Apfelsaft

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 3-4 EL Apfelsaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Springform (26-28cm Durchmesser) einfetten und beiseite stellen.
2. Zuerst **120g Haselnuskerne** in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze 5-10 Minuten goldbraun anrösten. Dann in einem Mixer fein mahlen und mit **320 g Dinkelmehl, 1 TL Backpulver, 4 TL Zimt** und **1 Prise Salz** in einer Schüssel mischen.
3. Die **8 Äpfel (Elstar)** schälen, entkernen und halbieren. Die Oberfläche der Äpfel fein einschneiden und mit **Zitronensaft** bestreichen.
4. Als nächstes **210 g Sonnenblumenöl**, mit **350 g Rohrohrzucker, 4 Eiern (L)** und **125 ml naturtrübem Apfelsaft** in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen. Dann die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und auf niedriger Stufe verrühren, bis alles gut verbunden ist.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Die Äpfel mit der gewölbten Seite nach oben auf den Teig legen und leicht hineindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 55-60 Minuten backen.
6. Nach dem Stäbchentest den Kuchen aus dem Ofen holen und direkt mit **180 ml naturtrübem Apfelsaft** tränken. Danach vollständig in der Form abkühlen lassen.
7. Je nach Wunsch noch einen Zuckerguss aus **200 g Puderzucker, 1 TL Zimt** und **3-4 EL Apfelsaft** anrühren und über den Kuchen gießen.