

APFELKUCHEN MIT WALNUSS-STREUSELN / SALLYS HERBST-SPECIAL 2013

TEIL 1



Hallo meine Lieben,

Der Herbst hat bereits seine Spuren hinterlassen und so langsam geht es leider schon in Richtung Winter. Die Temperaturen sinken und es wird abends schneller dunkel. Schade eigentlich. Ich liebe die goldene Jahreszeit, doch leider ist sie viel zu kurz.

Nichts desto trotz möchte ich mein Herbst-Special starten – wenn auch etwas verspätet. Aber wie ihr wisst, bin ich hauptberuflich Lehramtsanwärterin und hatte gerade Prüfung und meine Tochter möchte im Moment auch viiiieeeel Zeit mit Mama und Papa verbringen

Ich starte heute mit meinem Lieblingsrezept, dem Apfelkuchen. Apfelkuchenrezepte gibt es wie Sand am Meer... Ich konnte mich lange nicht entscheiden, welche Art von [Apfelkuchen](#) ich nun wählen würde. Da ich ein Streusel- und Nussfan bin, ist mir die Entscheidung dann doch relativ einfach gefallen. Ich LIEBE diesen Apfelkuchen und ich bin mir sicher, dass ihr ihn auch lieben werdet.

Meinen Kuchen habe ich in meiner 26 cm Springform für ca. 40 Minuten bei 175 °C O/U gebacken. Die Zubereitung seht ihr wie immer im [Video](#).



Back-/Kochzeit
40 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 6 cm

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und freue mich auf eure Kommentare
Eure Sally <3

RÜHRTEIG:

- ☐ **125 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 EL** Vanillezucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **3** Eier
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ evtl. 1- 2
Esslöffel Milch

FÜLLUNG:

- ☐ **6** Äpfel
- ☐ Saft einer
halben
Zitrone
- ☐ Zimt

STREUSEL:

- ☐ **60 g** Butter (weich)
- ☐ **60 g** Zucker
- ☐

APFELKUCHEN MIT WALNUSS-STREUSELN / SALLYS HERBST-SPECIAL 2013
TEIL 1



- 70 g Walnüsse
- ☐ ½ TL Zimt
- ☐ 75 g Mehl