

BACKMISCHUNG FÜR



Apfel-Nuss Kuchen

aus der 1 Liter Nixe

BACKMISCHUNG



125 g Dinkelmehl 630
1/2 Pck. Backpulver
90 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gehackt
125 g Weizenmehl 405
90 g Zucker, weiß
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Schokotropfen

HERSTELLUNG

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die 1 Liter Nixe füllen und etwas verdichten.

Die Nixe mit dem Deckel verschließen und mit einer Schleife versehen.

Anleitung für den Apfel-Nuss-Kuchen ausdrucken und dabei legen.



Apfel-Nuss-Kuchen

ZUTATEN

Backmischung
3 Eier
125 ml neutrales Öl
2 TL Zimt
125 ml Mineralwasser
3 Äpfel (Boskop, Elstar)



ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf 180 °C bei Ober-/Unterhitze
Eine Kastenform gut einfetten.

Backmischung in eine Schüssel geben.
3 Eier, 125 ml Öl, 125 ml Mineralwasser, 2 TL Zimt zugeben und mit einem Handrührgerät gut vermischen.

3 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben und Teig in die Kastenform geben.

Backzeit 70 -80 Minuten (Stäbchenprobe)
Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen und genießen!

