

Backen mit Baumfrüchten: Ein Apfel-Walnuss-Traum



Zum Tag des Baumes bietet es sich an, ein Rezept zu wählen, das saisonale Zutaten nutzt, die direkt von Bäumen stammen. Apfel und Walnuss sind beides Produkte von Bäumen und in vielen Regionen verfügbar. Dieser Kuchen ist einfach zuzubereiten und bringt den Geschmack und die Bedeutung von Bäumen wunderbar auf den Tisch.

Zutaten für ca. 4 Portionen

3-4	mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
100 g	Walnüsse, grob gehackt
200 g	Mehl
150 g	Zucker
100 g	weiche Butter
3	Eier
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1	Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung Apfel-Walnuss-Kuchen

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Kuchenform einfetten.
2. In einer großen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz in einer separaten Schüssel mischen und dann nach und nach in die Butter-Zucker-Eier-Mischung geben und einarbeiten. Nun Apfelscheiben und Walnüsse hinzufügen und unter den Teig heben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
4. Füllt nun den Teig in die vorbereitete Form und glättet die Oberfläche. Backt den Kuchen für etwa 40-50 Minuten (Holzstäbchentest!). Lasst den fertigen Kuchen in der Form für etwa 10 Minuten abkühlen, dann setzt ihn auf ein Kuchengitter und lasst ihn vollständig abkühlen. Vor dem Servieren könnt Ihr den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dies gibt ihm nicht nur einen schönen Look, sondern fügt auch eine süße Note hinzu.



Für den Apfel-Walnuss-Kuchen haben wir für Euch einige Tipps, die das Backen einfacher machen und das Ergebnis noch köstlicher gestalten können:

- Die **Wahl der Apfelsorte** kann den Geschmack des Kuchens beeinflussen. Für ein ausgewogenes Aroma empfiehlt es sich, eine Mischung aus süßen und säuerlichen Äpfeln zu verwenden. Sorten wie Braeburn, Elstar oder Jonagold bieten eine gute Balance.
- Bevor Ihr die **Walnüsse** unter den Teig mischt, könnt Ihr sie leicht in einer trockenen Pfanne **rösten**, bis sie duften. Das Rösten intensiviert ihr Aroma und fügt eine zusätzliche Geschmacksebene hinzu.
- Nachdem Ihr die trockenen Zutaten zu den feuchten gegeben habt, sollte der Teig nur so lange gemischt werden, bis alles gerade so verbunden ist. Zu **langes Rühren** kann den Kuchen dicht und **zäh machen**.
- Eine **alternative Methode, um die Äpfel im Kuchen zu verteilen**, besteht darin, die Hälfte des Teigs in die Form zu geben, darauf eine Schicht Apfelscheiben zu legen, dann den restlichen Teig hinzuzufügen und mit einer weiteren Apfelschicht zu beenden. Dies kann eine interessante Textur und Optik erzeugen.
- Um sicherzustellen, dass der **Kuchen durchgebacken** ist, stecht mit einem Zahnstocher oder einem dünnen Messer in die Mitte. Wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
- Gebt dem Kuchen **genügend Zeit zum Abkühlen**, bevor Ihr ihn aus der Form nehmt. Wenn er zu warm ist, könnte er auseinanderfallen. Das vollständige Abkühlen hilft, dass er seine Form behält.
- Der Apfel-Walnuss-Kuchen **hält sich mehrere Tage** bei Raumtemperatur, abgedeckt mit Folie oder in einem luftdichten Behälter. Er kann auch eingefroren werden, falls Ihr Reste habt oder Ihr ihn für später aufbewahren möchtet.