

## **Apfel-Nuss-Kuchen** (sehr saftig)

- Rezept von Walburga Sondermann -

100 gr Walnusshälften in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken

500 gr Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit

2 Eßl Zitronensaft beträufeln

175 gr Butter mit

225 gr Honig schaumig rühren

3 Eier einzeln einrühren

250 gr Dinkelvollkornmehl und

2 Teel Backpulver mischen und unterrühren.

Zum Schluß Nüsse, 125 gr getr. Cranberrys

alternativ

125 gr Rosinen und Äpfel unterheben.

In einer gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Backform (28 cm 1,6 ltr Inhalt)

bei 150 Grad Umluft 1 Std backen. Evtl. mit Alufolie zum Schluß abdecken

Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch 20 Min in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen.