

# Gewürz-Apfelkuchen

4-5 Äpfel schälen und schnitzeln,  
3-4 Eßl. Zitronensaft darüber geben  
und in einer Schüssel zudecken.



## Zutaten für den Teig:

4 Eier



200 g Butter



200 g Zucker



200 g Mehl



125 g  
geriebene Haselnüsse



1 Vanillezucker



1 Backpulver



damit  
einen  
Rührteig  
herstellen

alle  
weiteren  
Zutaten  
(auch Rückseite)  
nach und nach  
zugeben  
und verrühren

(3-4 Eßl. Milch)



1 Teelöffel Kakao



1 Messerspitze Zimt



1 Messerspitze Muskat



**Zum Schluss die Äpfel unter den Teig mischen  
und alles in die Backform geben.**

Bei 185 ° C Umluft ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen  
oder Schokoladenglasur überziehen und verzieren!