

Schürzenfräuleins Apfelkuchen

Hallo! Habt Ihr für's Wochenende schon einen Kuchen gebacken? Mein Altweibersommer startet bei uns schon viel früher als bei anderen. Die Morgensonne in der Herbstzeit beginnt und zum Herbst gehört definitiv Apfelkuchen dazu.



Es gibt viele tolle Apfelkuchen-Rezepte und das wird
sicherlich nicht das Einzige bleiben, soviel können wir
schon verraten.
Obwohl es aufgrund des späten Frostes heuer mit der Ernte
einer mager aussieht.



Schürzenfräuleins Apfelkuchen

Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

125 gehackte Nüsse

2 EL Kakaopulver

1/2 TL Zimt

2 TL Backpulver

200 g Mehl

3-4 Äpfel

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln untermischen.
Gehackte Nüsse, Kakao, Zimt, Mehl und Backpulver einrühren.
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Unter Teig streuen.
Springform fetten und bei 180°C ca. 40-45 min backen.



Seit Ihr noch nicht in Herbststimmung, sondern noch voll im Sommer, dann wartet natürlich wirklich nach dem Nachbacken der Kuchen schmeckt natürlich wirklich nach Herbst und katapultiert Euch so richtig in den Altweibersommer!



Genießt die Sonne und das Wochenende!