



APFELMUS- KUCHEN MIT PEKANNÜSSEN

Zutaten:

- 200g Meh
- 250g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 200g weiche Butter
- 3 Eier
- 450g Apfelmus

- Große Handvoll Pekannüsse

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2** Zuerst die Eier trennen, die Eiweiße in einer kleinen Schüssel steif schlagen, die Eigelbe in eine große Rührschüssel geben und gemeinsam mit der weichen Butter schaumig schlagen.
- 3** Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Zucker zu der Butter-Ei-Mischung geben. Apfelmus und Zimt ebenfalls zugeben und alles miteinander verrühren. Vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- 4** Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und Pekannüsse darauf geben. Für ca. 40-45 min im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe!

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 40 - 45 min Backzeit

