



So nah, so gut!

## APFELKUCHEN MIT CALVADOS-NUSSKROKANT

### ZUTATEN

7 (ca. 700 g; z. B. Wellant)	Fett u. Paniermehl
3-4 EL	kleine Äpfel
125 g + 35 g	Zitronensaft
100 g + 75 g	Butter/Margarine
1 Päckchen	Zucker
	Vanillin-Zucker
	Salz
3	Eier (Gr. M)
175 g	Mehl
2 gestrichene(r) TL	Backpulver
3 EL	Milch
75 g	Walnusskerne
3-4 EL	Calvados (französischer Apfelbrand)



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 35 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 40 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** normal

Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Auf der gewölbten Seite längs mit einer Gabel einritzen oder mit dem Messer einschneiden und mit Zitrone beträufeln.

125 g Fett, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. Anschließend in die Form streichen.

Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) bei ca. 30 Minuten backen

Die Nüsse grob hacken. 75 g Zucker goldgelb karamellisieren und vom Herd ziehen. 35 g Fett einrühren. Nach und nach Calvados einrühren, kurz auf den Herd stellen und glatt rühren. Anschließend vom Herd ziehen und die Nüsse unterrühren. Sofort auf dem Kuchen verteilen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiterbacken. Abschließend sofort aus der Form lösen und den Kuchen auskühlen lassen.