

## Topfen-Nuss Apfelkuchen

- Thema:** ein schneller saftiger Kuchen für jeden Anlass  
**Saison:** die Zutaten sind ganzjährig verfügbar  
**Besonderheit:** einfach und schnell zubereitet  
**Zu Beachten:** köstlich, aber nicht zu süß

### Zutaten / Einkaufsliste

160 g	Mehl
1 Pkg.	Puddingpulver Vanille
½ Pkg.	Backpulver
200 g	Haselnüsse (gerieben)
250 g	Topfen
120 g	Kristallzucker
150 g	Butteröl
2 EL	Kirschrüm
125 ml	Rama Cremefine 7%
4	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Apfel (groß)
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
n.B.	Öl und Brösel für die Backform
n.B.	Staubzucker zum bestreuen



### Zubereitung

Die Eier werden getrennt und das Eiklar wird, mit einer Prise Salz, zu einem festen Schnee aufgeschlagen. In einer anderen Schüssel den Dotter und den Kristallzucker schaumig schlagen. Danach das Butteröl, den Vanillezucker, den Kirschrüm, die geriebenen Nüsse, den Topfen, das Puddingpulver, die Rame Cremefine, sowie den Zimt unterrühren. Danach den Apfel schälen und reiben und unter die Masse heben. Zum Schluss wird das Mehl mit dem Backpulver vermischt und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Masse gehoben.

Eine Backform rund (DM 24cm) mit Öl ausfetten und mit den Bröseln ausstreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Heißluft ca. 35 - 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*