

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	Kirschrum
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 Kirschrum, die geriebenen Nüsse, den Topfen, das Puddingpulver, die Rama 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 austreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Heißluft ca. 35 - 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Gutes Gelingen und Guten Appetit

