



Winterlicher Gewürzkuchen, fuchtig-nussig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Egal ob zu Tee oder als Familienkuchen! Mein Gewürzkuchen ist nussig, fruchtig und lecker besonders in der Weihnachtszeit!

Zutaten

- Für eine 28 cm große Springform:
- 350 g Mehl, gesiebt
- 250 g Puderzucker
- 80 g geriebene Walnüsse
- 1 großer, säuerlicher Apfel, in 1 cm großen Würfeln
- 250 g weiche Butter
- 3 ganze Eier
- 1 Tütchen Backpulver
- 125 ml saurer Rahm / Schmand
- Abrieb je 1/2 Zitronen und Orange
- 2 El Semmelbrösel
- 1 Tl gemahlener Ingwer, 1/4 Tl Nelkenpfeffer, 1/2 Tl Kardamom, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Springform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen.

Schritt3

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die fein geriebenen Walnüsse dazu geben.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Apfelwürfel mit dem sauren Rahm vermischen. Die Butter mit dem Zucker und Zitrus Abrieb intensiv cremig rühren, nach und nach die Eier dazu geben.

Schritt6

Mit der Mehl - Nussmischung verrühren und in die vorbereitete Form füllen, glatt verstreichen. Auf der mittleren Schiene 70 min. backen.

Schritt7

Danach ca. 10 min. ruhen lassen, aus der Form stürzen, auskühlen lassen und dick mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-gewuerz-kuchen-fuchtig-nussig/>