


# Nuss-Apfel-Blechkuchen

etwa 20 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Rührteig:

250 g Butter , weich  
150 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
5 Eigelb  
125 g Joghurt  
250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
150 g Haselnüsse , gemahlen  
750 g Äpfel , gerüstet und in Würfel  
geschnitten  
2 EL Rum  
1 halbe Zitronen, Saft davon  
5 Stk. Eiweiss  
100 g Zucker

### Garnitur:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech (30 x 40 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Rührteig:

Für den Rührteig Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eigelbe einzeln einrühren. Das Joghurt unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Nüssen, Äpfeln, Rum und Zitronensaft einrühren. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Die Masse auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**3 Garnitur:**

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 5 dl Milch mit 3 Esslöffeln Zucker und einem 1/2 Päckchen Dr. Oetker Pudding Chocolat unter Rühren zu einer Schokoladensauce kochen. Vom Herd nehmen und 2 Esslöffel Rum einrühren. Die Schokoladensauce mit Vanilleglace zum Kuchen servieren.