

Apfelkuchen

Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamon

Zutaten Apfelkuchen

250g Butter (Margarine), 4 Eier, 250g
Zucker, 250g Mehl, 4 Äpfel (geschält u.
kleingeschnitten), 1 Btl. Backpulver, 120g
gem. Nüsse, 1 Btl. Vanillezucker, ca. 5g
Gewürzmischung und nach Geschmack
zusätzlich 2 cl Rum und 2 TL Kakao

Rezeptvorschlag Apfelkuchen

Zucker, Eier und Butter schaumig auf-
schlagen. Das Mehl, mit den übrigen
trockenen Zutaten mischen, über die
Buttermasse geben. Mit dem Rum gut
umrühren. Zum Schluss die Äpfel unter-
heben.

Die Masse in eine ge-
fettete Springform geben.
Backofen vorheizen. Bei
180°C ca. 1 Std. backen
(160°C bei Umluft)



PZN - 10982292

Inhalt: **50g**
Mindestens haltbar
bis:



Apfel- kuchen

Gewürzmischung