



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|----------------------------------|
| Teig | |
| 300 g | Mehl |
| 230 g | brauner Zucker |
| 200 ml | Premium Buttermilch |
| 100 g | Premium Teebutter (weich) |
| 50 ml | Premium Alpenmilch |
| 1 | Ei (Bio) |
| 1 TL | Backpulver |
| 1/4 TL | Salz |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 2 | Äpfel (ca. 250 g) |
| 50 g | Premium Teebutter (weich) |
| 50 g | brauner Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 80 g | Walnüsse (grob gehackt) |

Buttermilch-Apfelkuchen

von Michaela Auer www.flowersinthesalad.com

Anleitung

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform, ca. 25x20 cm vorbereiten. Ggf. mit Butter einfetten und mit Mehl austauben.
2. Für das Topping die weiche Butter, Zucker, Zimt und Walnüsse in einer Schüssel miteinander verrühren. Zur Seite stellen.
3. Die Äpfel waschen, entkernen und entweder reiben oder in feine Scheiben schneiden und diese grob hacken.
4. Butter, Zucker, Ei, Salz und Vanille mit einem Rührgerät schaumig schlagen.
5. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
6. Buttermilch, Milch, Mehlmischung und Äpfel abwechselnd mit einem Schneebesen unter die Dottermischung heben. In die vorbereitete Form füllen. Das Walnuss-Topping gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
7. Den Kuchen ca. 50-55 Minuten backen. (Stäbchenprobe) Vor dem Genießen auskühlen lassen.

Tipp:

Der Apfel-Buttermilchkuchen schmeckt sehr gut mit einer Kugel Vanilleeis oder aufgeschlagener Sahne.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



Michaela von flowersinthesalad.com