



## 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

Der Buttermilch-Apfelkuchen ist ein saftiger Rührkuchen mit Äpfeln, Walnuss-Zimt-Topping und Buttermilch, der in einer rechteckigen Form gebacken wird und sich ideal als schneller Blechkuchen für jede Gelegenheit eignet. Durch die Buttermilch bleibt der Kuchen besonders weich und ist gleichzeitig ein klassisches Apfelkuchen Rezept für den Alltag.

### Anleitung

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform, ca. 25x20 cm vorbereiten. Ggf. mit Butter einfetten und mit Mehl ausstauben.
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.

### Tipps

- Die Äpfel eher fein schneiden oder grob reiben, damit sie sich gleichmäßig im Teig verteilen und der Buttermilch-Apfelkuchen überall saftig bleibt.



- Teig nur so lange rühren, bis alle Zutaten vermischt sind, damit der Apfel Buttermilch Kuchen locker bleibt und nicht zäh wird.
- Die Form nicht zu voll füllen und den Kuchen in der Mitte der Rohrhöhe backen; mit Stäbchenprobe prüfen, ob in der Mitte kein Teig mehr kleben bleibt.
- Den Kuchen vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen, damit er gut schneidbar ist und das Walnuss-Zimt-Topping nicht zerbricht.
- Der Apfel-Buttermilchkuchen schmeckt sehr gut mit einer Kugel Vanilleeis oder aufgeschlagener Sahne.



Ein Rezept von  
[flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)