

Apfel-Holunderkuchen

Der Herbst beschenkt uns mit wertvollen Früchten. In diesem Kuchenrezept kombiniere ich den beliebten Apfel mit Holunder.

Der Apfelbaum wie auch der Holunder haben eine lange mythologische Vergangenheit. Der Apfel als Symbol des Lebens, der Liebe und der Fruchtbarkeit und der Holunder, der Hof und Haus beschützt und daher auch heute noch oft an Stallungen vorzufinden ist.

Geniessen wir diesen Kuchen also umso mehr.

Zutaten

1 EL	Butter für die Form
4 EL	Rohzucker
2 – 3	Äpfel geschält und in Schnitze zubereitet
4 – 5 EL	Holunderbeeren
180 g	Butter
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
4	Eier
100 g	Halbweissmehl
80 g	gemahlene Haselnüsse
½ Briefchen	Backpulver

Zubereitung

Springformboden (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen, Ring aufsetzen, die Form gut ausbuttern und mit dem Zucker bestreuen. Die Apfelschnitze und die Holunderbeeren auf dem Zucker verteilen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig Butter, Salz, Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen. Eier nacheinander darunter rühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und unterheben. Teig auf die Äpfel und Holunderbeeren in die Springform füllen und glattstreichen. Kuchen in der Ofenmitte 45 – 50 Minuten backen. Nadelprobe machen. Kuchen in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte stürzen.

