

Ruehrkuchen mit Äpfeln und Walnüssen

Überreicht durch Obst & Gemüse Wagner

Zutaten:

300g Rama
300g Zucker
250g Mehl
100g gebrochene Walnüsse
1 Pack Vanillezucker
3 TL Backpulver
6 Eier
1 Prise Salz
2 TL Zimt
3 TL Schokoladenpulver
1 grosse Tasse Apfelwürfel

Zubereitung:

Von Buter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.
Teig teilen, unter die Hälfte die Apfelwürfel rühren, unter die andere Hälfte Schokoladenpulver, Zimt und Nüsse.
Den dunklen Teig unten in die Form geben, den hellen darauf verteilen.
1 Stunde bei 180-200 Grad am besten in einer Gugelhupfform backen.