



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

APFEL-NUSS-KUCHEN

Zutaten:

250g Butter
250g Staubzucker
4 Eier
1 EL Zimtpulver
1 TL Backpulver
150g geriebene Haselnüsse
200g Mehl
4 mittelgroße Äpfel.

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, die Eier nach und nach dazugeben.
Mehl mit Zimtpulver und Backpulver durchsieben und unter die Masse heben.
Äpfel in dünne Spalten schneiden und zum Schluss zusammen mit den Haselnüssen untermengen.
Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen und bei 160°C ca. 40 min backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**