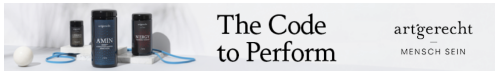


Winterlicher Nusskuchen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
25	**60**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 200g Butter (Zimmertemperatur)
- 200g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 130g Honig (alternativ: Ahornsirup)
- 250g Magerquark
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 3 Äpfel (säuerliche Sorte, zB Elstar)
- 3 TL Zimt
- 1/2 TL Vanillepaste (alternativ: Mark einer Vanilleschote)



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
- Die Butter in Flocken in eine Schüssel schneiden, Honig hinzugeben und alles mit einem Handrührer auf höchster Stufe für einige Minuten schaumig rühren.
- Die Eier hinzugeben und erneut auf höchster Stufe schaumig rühren.
- Die gemahlenen Nüsse in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) vorsichtig anrösten, bis sie anfangen zu duften und leicht zu bräunen.
- Zusammen mit dem Magerquark, Zimt und der Vanillepaste unter die Honig - Ei - Mischung geben und kurz unterrühren.
- Die Äpfel schälen. 2 Äpfel in Würfel schneiden (ca. 3-4mm dick und Fingernagelgroß) und unter den Teig mischen.
- Backpulver und Mehl vermengen und ebenfalls hinzugeben. Alles noch einmal kurz umrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Den dritten Apfel in feine Spalten schneiden und dekorativ auf dem Teig verteilen.
- Für 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH