

# Winterlicher Gewürzkuchen, fuchtig-nussig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Egal ob zu Tee oder als Familienkuchen! Mein Gewürzkuchen ist nussig, fruchtig und lecker besonders in der Weihnachtszeit!

## Zutaten

- Für eine 28 cm große Springform:
- 350 g Mehl, gesiebt
- 250 g Puderzucker
- 80 g geriebene Walnüsse
- 1 großer, säuerlicher Apfel, in 1 cm großen Würfeln
- 250 g weiche Butter
- 3 ganze Eier
- 1 Tütchen Backpulver
- 125 ml saurer Rahm / Schmand
- Abrieb je 1/2 Zitronen und Orange
- 2 El Semmelbrösel
- 1 Tl gemahlener Ingwer, 1/4 Tl Nelkenpfeffer, 1/2 Tl Kardamom, 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Springform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen.

### Schritt3

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die fein geriebenen Walnüsse dazu geben.

#### **Schritt4**

Der Teig:

#### **Schritt5**

Die Apfelwürfel mit dem sauren Rahm vermischen. Die Butter mit dem Zucker und Zitrus Abrieb intensiv cremig rühren, nach und nach die Eier dazu geben.

#### **Schritt6**

Mit der Mehl - Nussmischung verrühren und in die vorbereitete Form füllen, glatt verstreichen. Auf der mittleren Schiene 70 min. backen.

#### **Schritt7**

Danach ca. 10 min. ruhen lassen, aus der Form stürzen, auskühlen lassen und dick mit Puderzucker einstäuben.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-gewuerz-kuchen-fuchtig-nussig/>