

# NUSSKUCHEN

---

## MIT WALNÜSSEN

### ZUTATEN

Für eine Gugelhupfform:

4 Eier  
80 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 g Apfelmus  
3 EL Rapsöl  
220 g Vollkornmehl  
1 P. Backpulver  
200 g gemahlene  
Walnüsse  
125 ml Mineralwasser oder  
Espresso

Optional:

1/2 TL Ceylon-Zimt  
1 Prise gemahlene Ingwer  
1 Prise gemahlene Nelken

### ZUBEREITUNG

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform be fetten und bemehlen. Eier trennen. Eiklar mit einer Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit der anderen Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und einer Prise Salz circa fünf Minuten schaumig aufschlagen. Apfelmus und Öl hinzufügen. Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen und abwechselnd mit dem Mineralwasser (oder Kaffee) in die Dottermasse einrühren. Zuletzt den steifen Schnee unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (am besten mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist).

