

# Zimt-Nußkuchen

aus: Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig

## Zutaten für eine Kastenform, 30cm:

100 g ungeschwefelte entsteinte Trockenpflaumen  
200 g weiche Butter (160g)  
*Milch*  
150 g Honig (Zucker)  
3 Eigelbe  
2 EBl. Rum oder Rosenwasser  
2 Teel. Zimtpulver  
125 g Haselnüsse, frisch gemahlen (180g  $\frac{1}{2}$  +  $\frac{1}{2}$  mit Mandeln)  
3 Teel. Weinsteinbackpulver  
200 g Weizen, fein gemahlen + ca. 50 g  
2 mittelgroße Äpfel  
3 Eiweiße  
1 Prise Meersalz

## Für die Form:

etwas Butter

Bei 20 Stück pro Stück etwa 910 kJ

Vorbereitungszeit: etwa 30 Minuten

Quellzeit: etwa 5 Minuten

Backzeit: etwa 1 Stunde

- Die Kastenform mit etwas Butter einfetten.
- Die Trockenpflaumen in kleine Stückchen schneiden.
- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Butter, den Honig, die Eigelbe, den Rum oder das Rosenwasser und den Zimt in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Die Haselnüsse hinzufügen und unterrühren.
- Das Backpulver mit dem Weizenmehl vermischen und mit den Trockenpflaumen unter die Schaummasse heben.
- Den Teig dann etwa 5 Minuten quellen lassen.
- Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln.
- Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen.
- Zuerst die geraspelten Äpfel und danach die Eiweiße unter den Teig ziehen.
- Den Teig in die Form einfüllen und glattstreichen. Die Oberfläche mit den Cashewkernen verzieren.
- Den Kuchen im Backofen (Mitte) in etwa 1 Stunde mittelbraun backen.
- Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.
- Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch etwa 10 Minuten in der Form stehenlassen.
- Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen.
- In Alufolie verpackt und kühl gelagert bleibt der Zimt-Nußkuchen einige Tage schön frisch.

*Die kursive Schrift gilt für unsere Abwandlung! - Hat geklappt und gut geschmeckt!*