

NFZ-REZEPT

Zutaten
für den Kuchen:

- 2 mittelgrosse Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 100 g Maizena
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 g gem. Haselnüsse
- Puderzucker zum bestäuben

Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten

Apfel-Haselnuss-Kuchen

Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Danach grob raspeln und mit dem Zitronensaft mischen, bei Seite stellen.

Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Eier schaumig rühren.

Mehl, Maizena, Backpulver und Haselnüsse lagenweise darunter-mischen.

Geraspelte Äpfel etwas abtropfen und unter den Teig mischen. In eine gefettete Cake-Form vom 26 cm Länge füllen und bei 175 °C ca. 60 Min. backen. Kuchen nach dem Backen aus der Form heraus-nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker bestäuben.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Januar-Aktion:
Gratis Hörnli zum Gehackten!

Beim Kauf von 500 g Schweizer Hackfleisch erhalten Sie **GRATIS** ein Pack Hörnli von Bschüssig.



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Döner.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**