



Möhren-Apfel Kuchen mit kandierten Walnüssen



Zutaten für einen Kuchen

50 g Zucker
150 g Walnüssen
5 mittelgroße Möhren
2 Äpfel
150 g Butter
3 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
300 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Zimt
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

150 g Puderzucker für die Glasur

Zubereitung

50 g Zucker in einer Pfanne unter ständigem Umrühren schmelzen.

Sobald der Zucker karamellisiert ist, die Walnüsse dazugeben und gut vermischen. Auf einem Teller trocknen lassen und danach grob zerstoßen.

Möhren und Äpfel fein raspeln.

Eier, weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zimt und Salz verrühren. Möhren, Äpfel und Walnüssen unterheben.

In einer Springform bei 175 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit ein wenig Wasser und dem Puderzucker eine Glasur anrühren und diese gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.