

Kuchen Backen Rezepte

Amerikanischer Kranzkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen

200 g Butter	300 g Mehl
250 g Zucker	10,50 Teel. Backpulver
1 Vanillinzucker	100 g grob gehackte Walnüsse
Salz	350 g Äpfel (Boskop)
3 Eier	100 g Puderzucker
-2 TL Zimt	1 Essl. Rum

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz hinzufügen.

3 Eier nacheinander unterrühren. Zimt hinzufügen und rühren bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Walnüsse und Äpfel unterheben.

Teig in eine gefettete Kranzform geben und bei 180° ca. 80 Minuten backen.

Puderzucker und Rum verrühren und über den Kuchen geben.