

Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne, geröstete Cashews

Für zwei Personen

Für den Apfelkuchen:

2 säuerliche Äpfel	3 EL Weizenmehl	1 Ei
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	50 g Walnusskerne
1 TL gemahlene Zimt	2 EL Butter	Butter
2 EL neutrales Öl	2 EL Zucker	

Für die Schlagsahne:

250 ml süße Sahne	1 Vanilleschote	1 TL Zucker
-------------------	-----------------	-------------

Für die gerösteten Cashews:

100 g Cashewkerne	1 TL Honig
-------------------	------------

Für den Apfelkuchen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Einen Esslöffel Wasser, Öl, 1 EL Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Backform mit Butter austreichen. Teig in die Form füllen. Zitronensaft auspressen und auffangen.

Äpfel schälen und mit dem Zitronensaft marinieren.

Danach fächerförmig auf dem Kuchen verteilen.

Walnusskerne hacken und auf den Kuchen streuen. 1 EL Zucker und Zimt vermengen und den Kuchen damit bestreuen. Butterflöckchen oben drauf verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Schlagsahne:

Sahne und Zucker zu einer Schlagsahne schlagen. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und in die Sahne geben.

Für die gerösteten Cashews:

Cashewkerne hacken und in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Anschließend mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018