



## Apfel Pistazienkuchen

---

Trockener Rührkuchen mit Apfel- und Pistazien-Stücken. Rezept für eine 25cm-Kastenform.

### Zutaten:

---

1 Apfel  
Saft einer halben Zitrone  
150g Butter oder Margarine  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
300g Mehl  
3 Teelöffel Backpulver  
50g gehackte Pistazien

zum Verzieren:

Apfelscheiben, Apfelgelee und Puderzucker nach belieben

Paniermehl für die Backform

### Zubereitung

---

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstückchen mit Zitronensaft beträufeln.

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander einzeln mit dem Mixer unter die Buttermasse rühren.

Mehl und Backpulver mischen, auf den Teig geben und unterheben. Apfelstücke und Pistazien zugeben und untermischen.

Kastenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) für 50 bis 60 Minuten backen.

Fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Kuchen nach belieben mit erwärmtem Apfelgelee bestreichen und mit hauchdünnen Apfelscheiben belegen. Apfelscheiben in Zitronensaft wenden, damit der Apfel nicht braun wird.