

## Haselnuss-Apfel-Napfkuchen

### Zutaten für ca. 16 Scheiben:

200 g weiche Butter  
150 g Zucker  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
3 Eier (M)  
1 Glas (355 g) Odenwald Apfelmus  
300 g Mehl  
150 g gemahlene Haselnüsse  
½ Päckchen Backpulver  
2 EL Kakao zum Backen (20 g), gesiebt  
2 EL Milch  
Etwas Fett für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zubehör

Napfkuchenform

### Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig rühren. Odenwald Apfelmus unterrühren. Mehl mit gemahlene Haselnüssen und Backpulver mischen und zügig unterrühren.

Teig in zwei Portionen teilen. Unter eine Portion den gesiebten Kakao und die Milch rühren. Eine Napfkuchenform einfetten. Den hellen und den dunklen Teig im Wechsel in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 45-60 Minuten backen.

Napfkuchen auskühlen lassen, auf eine Platte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit ca. 75 Minuten**



*Guten Appetit!*