Gewürzkuchen mit Bioäpfel

ca. 15 Stück

Zutaten:
2 große Bioäpfel
60 g Kokosette
60 g Haselnüsse
2 EL Honig
1 EL Sonnenblumenöl
125 g Vollzucker
1 großes Stamperl Apfelbrand
1 Ei
1/8 l Obers
250 g Weizenvollkornmehl
125 g Roggenmehl
4 TL Backpulver
1 TL gemahlene Nelken
1 Prise Salz

Vorbereitung:
Eine etwa 10 x 30 cm-große Keramikform (Backform) mit Backpapier auslegen und das Papier auslegen und das Backpapier ganz dünn mit Fett bestreichen. Die Äpfel gut waschen, halbieren und Kerne samt Kerngehäuse entfernen; die Äpfel samt Schale in kleine Würfel schneiden; Haselnüsse grob reiben und zusammen mit Kokosette, Apfelstücken, Obers, Salz, Honig, Öl, Zucker, Ei sowie Apfelbrand in eine Rührschüssel geben.

Zubereitung:
Vollkornmehl und Roggenmehl mit dem Backpulver und den Nelken zum Apfel-Nußgemisch geben und alles gut vermischen; sodann den Teig ca. 1 Minute kräftig rühren, bis er glatt ist und glänzt; diesen Teig in die vorbereitete Backform füllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen, bis er aufgegangen und leicht gebräunt ist; zuletzt mit einem kleinen Messer den Kuchenrand von der Form lösen, den Kuchen aus der Form stürzen und das Papier abziehen. Erst nach dem völligen Erkalten mit Staubzucker betreuen und in Portionen aufschneiden.