Apfelkuchen mit Pflaumen

175	g	Mehl	
75	g	Walnüsse, gerieben	
20	g	Hefe	
80	g	Puderzucker	Hefeteig herstellen
1	Pr.	Salz	
1		Ei	
30	g	Butter	
1/8	l	Milch	

ca. 30 Min. gehen lassen

400	g	Äpfel	schälen, vierteln, entkernen, in Schnitze schneiden
Saft ½ Zitrone			mit den Äpfeln mischen
300	g	Zwetschgen	waschen, entsteinen, vierteln

Teig auswellen und in eine gefettete Tarte- oder Springform geben

Guss:

2		Eier	schaumig rühren
45	g	Puderzucker	nach und nach zu geben und sehr
1	P.	Vanillezucker	schaumig rühren
2	B.	Schmand	unterrühren

Guss auf den Teig geben, mit Apfelschnitzen und Zwetschgenvierteln abwechselnd belegen

Backen bei 200 °C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3 – 4)
2. Schiene von unten
Backzeit: 45 – 55 Min.

2 – 3 EL Honig	erwärmen, Früchte glasieren
25 g Walnüsse	hacken, Kuchen bestreuen
Puderzucker	zum Bestäuben