



Warmer Apfel-Käse-Kuchen mit Estragon

175g Mehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
75g brauner Zucker
100g gehackte Datteln
50g gehackte Walnüsse
2 EL gehackter Estragon
500g Äpfel (entkernt, in kleine Stücke geschnitten)
50 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
175g milder Gouda

Zubereitung

Mehl und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Salz, Zucker, Datteln, Walnüsse, Estragon und Äpfel unterrühren. Öl mit Eiern verquirlen und gut mit den anderen Zutaten vermischen. Springform (24cm) einfetten und Hälfte des Teiges einfüllen. Gouda reiben und über den Teig streuen, restlichen Teig darüber verteilen und glatt streichen. Bei 160°C ca. 50 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und noch warm genießen!