Advent-Kuchen

Das Rezept von dem Advent-Kuchen beinhaltet alles, was der Advent so mit sich bringt. Nüsse, Äpfel, Gewürzaromen und natürlich Schokolade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

2 Stk.	Äpfel (Boskop)
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
4 Stk.	Eier
225 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Butter (weich)
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
30 g	Kakao (echten)
250 ml	Milch
100 g	gemahlene Haselnüsse
75 g	gehackte Walnüsse
3 TL	Spekulatiusgewürz
1 Prise	Zimt (nach Belieben)
Nach Belieben	Kuchenglasur (ca. 200-250g)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Advent-Kuchen** eine rechteckige Form (ca. 32 x 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Diese anschließend in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen.

3. Jetzt den Zucker, den Vanillezucker, die Butter und die Eier in eine große Schüssel geben und einige Minuten dick-cremig rühren.

4. Nun das Mehl (gesiebt), das Backpulver, das Salz, den Kakao (gesiebt), die gemahlenen Haselnüsse, die gehackten Walnüsse, das Spekulatiusgewürz und den Zimt hinzufügen.

5. Danach unter Rühren nach und nach die Milch hinzufügen und nur so lange Rühren, bis sich alle Zutaten gleichmäßig miteinander verbunden haben.

6. Als nächstes die Apfelstücke unter den Teig heben.

7. Dann den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Nun die Kuchenglasur über einem heißen Wasserbad temperieren.

9. Letztendlich den Kuchen mit der Glasur einstreichen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Wer möchte, der kann den Advent-Kuchen, so lange die Glasur flüssig ist, noch vorweihnachtlich (zum Beispiel mit Nüssen oder Zuckerperlen) dekorieren.