Apfel-Schokoladenkuchen mit Guss

Die Kombination aus Äpfeln mit zarter Schokolade und einem Hauch von Zimt, machen das Rezept vom Apfel-Schokoladenkuchen mit Guss, zu einem vorweihnachtlichen Hochgenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

3 Stk.	Äpfel (Boskoop)
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
230 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
2 EL	Backkakao
250 g	Mehl
1 TL	Zimt
1 Packung	Backpulver
2 EL	Rum
100 g	Mandeln (gemahlen)

Für den Guss

200 g	Zartbitterkuvertüre
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Apfel-Schokoladenkuchen mit Guss, den Boden einer 28er Springform mit

Backpapier auslegen und den Ring dünn einfetten.

2. Die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Dann den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Die Butter mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren, dann die Eier einzeln unterrühren.

4. Nun das Mehl, mit dem Zimt, dem Kakao und dem Backpulver vermengen und hinzusieben.

5. Den Rum hinzufügen, die gemahlenen Mandeln einrühren und die gewürfelten Äpfel unterheben. Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Der Kuchen sollte ca. 50 Minuten fertig backen und im Anschluss komplett auskühlen.

6. Den Apfel-Schokokuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Dann die Kuvertüre mit dem Schlagobers über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und gut verrühren. Sollte der Guss zu zähflüssig sein, das ganze mit einem Schluck Milch gtattrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und servieren.

Tipp

Der Apfel-Schokoladenkuchen mit Guss, schmeckt anstatt mit Äpfeln auch sehr gut mit Birnen.