Russischer Apfelkuchen

Der russische Apfelkuchen mit Rum und Haselnüsse ist eine geniale Mehlspeise. Mit diesem Rezept gelingt der köstliche Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
5 EL	Rum
0.5 TL	Zimt
1 EL	Frischen Zitronensaft
150 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
150 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Sauerrahm
	Kuvertüre (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für den **russischen Apfelkuchen** die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte mit einer Reibe fein raspeln, den Rest in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit Rum,

Zitronensaft und Zimt vermischen.

2. Jetzt die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und weiter schlagen.

3. Das Mehl mit Backpulver und Kakao versieben, gemahlene Haselnüsse zugeben. Unter die Masse heben, Sauerrahm unterrühren. Zuletzt die Äpfel zugeben und verrühren. In eine mit Backpapier belegte 26 cm Springform füllen und glatt streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 50 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

5. Den Apfelkuchen nach Belieben mit temperierter Kuvertüre bestreichen.

Tipp