

Russischer Apfelkuchen

eine Springform 26cm Ø

Zutaten:

250 g Butter,

250 g Zucker,

1 Päckchen Vanillin-Zucker,

3 Eier,

200 g Weizenmehl,

1 Päckchen Backpulver,

1 Esslöffel Zimt,

1 Esslöffel Kakaopulver,

125 g gemahlene Haselnüsse,

4 große Äpfel,

1/8 Liter 54 % Rum.

Puderzucker zum besieben.



Zubereitung:

Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und 2 Stunden in dem Rum ziehen lassen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren, Mehl, Backpulver, Zimt, Kakaopulver und Haselnüsse zugeben.

Danach die getränkten Äpfel unter den Teig mischen.

Die Backform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Backen: erst 20 Minuten bei 200° C, dann 60 Minuten bei 180° C.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben.