Dunkler Apfel-Nusskuchen



Äpfel, Nüsse, Schokolade und eine leichte Zimtnote - in diesem saftigen Kuchen ist alles vereint, was wir in den Herbst-/Wintermonaten lieben.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

1. 5 große Äpfel (z. B. Boskop) oder 6 kleinere Äpfel
2. 3 EL brauner Zucker
3. 1 EL Rum
4. 200 g weiche Butter
5. 180 g Zucker
6. 4 Eier
7. 1 TL Vanille-Extrakt
8. 125 g Nüsse, gemahlen (hier Haselnüsse)
9. 80 g Nüsse, fein gehackt (hier Walnüsse)

10. 1 TL Zimt
11. 2 EL Backkakao
12. 200 g Mehl
13. 2 TL Backpulver
14. Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. 3 (bzw. 4 Äpfel je nach Größe) schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Rum und dem braunen Zucker verrühren und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Rand der Form leicht einfetten.
4. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben. Mit dem letzten Ei auch das Vanille-Extrakt zugeben.
5. Die gemahlenen und gehackten Nüsse, den Zimt und den Kakao in einer kleinen Schüssel gründlich mischen und auf die Ei-Butter-Masse geben.
6. Das Mehl mit dem Backpulver in der gleichen Schüssel ebenfalls erst mischen und danach auf den Teig sieben. Nun alles gut verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
7. Abschließend die Apfel-Stücke unterheben.
8. Den Apfel-Nuss-Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
9. Die restlichen beiden Äpfel ebenfalls schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in mittelfeine Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Kuchen verteilen.
10. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens für ca. 55-60 Minuten backen (Stäbchentest machen!) . Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.