

Saftiger Apfelkuchen mit Schokolade von Katja



Zutaten:

4 große Äpfel, 50 ml Rum, 200 g Margarine, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Vanillezucker, 1 El Zimt, 1/2 El Kakao, 1 Rippe geraspelte Blockschokolade, 200 g Mehl, 1 P. Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Rum besträufeln.

Für den Rührteig Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen, unterrühren. Restliche Teigzutaten zufügen und unterrühren. Zum Schluss die Äpfel (ohne Flüssigkeit) unterheben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und den Teig einfüllen. Bei 175 Grad ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt supersaftig und schokoladig.