Rezept

Nuss-Nougat-Kuchen mit Kakao und Äpfeln

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Kuchen mit Kakao und Äpfeln, am 28.04.2024

Zutaten

60 g	Nuss-Nugat-Masse
60 g	ganze geschälte Mandeln
150 g	Puderzucker
	ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
4 gehäufte EL	Apfelfasern (siehe Rezept-Tipp; 10-12 g)
100 g	Kartoffelmehl
30 g	Kakaopulver
2	Äpfel (z. B.Boskop, ca. 300 g)
180 g	weiche Butter
	Salz
4	Eier (L)
4 cl	Rum
100 g	Maisstärke
2 TL	glutenfreies Backpulver (ca. 10 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Nuss-Nougat-Masse in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad leicht erwärmen, sodass sie streichzart ist (alternativ in der Mikrowelle erwärmen). Die Äpfel schälen und vierteln, die Viertel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln grob hacken.

2. Die weiche Butter mit dem Puderzucker, der weichen Nuss-Nougat-Masse, 2 großen Prisen Salz und dem Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Dann Apfelfasern und Rum hinzufügen.

3. Kartoffelmehl und Maisstärke mit dem Kakaopulver und dem Backpulver sieben und die Mandeln dazugeben. Die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren, anschließend die Apfelwürfel hinzufügen.

4. Die Schokomasse in die Form füllen und im Ofen in 35 - 45 Min. goldgelb backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Anschließend zum Servieren in Stücke schneiden.