

Rezept

Russischer Apfelkuchen

Ein Rezept von Russischer Apfelkuchen, am 01.03.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 500 g Äpfel | 1 EL Wodka oder Rum (ersatzweise Zitronensaft) |
| 100 g Zartbitterschokolade | 4 Eier |
| 1 Prise Salz | 200 g Butter |
| 200 g Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 1 TL Zimtpulver | 2 TL Kakao |
| 300 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver |
| 150 g Puderzucker | 2 EL Wodka (wer mag) |
| Fett und Semmelbrösel für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden, mit Wodka oder Rum mischen. Die Schokolade grob raspeln.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, dünn mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eigelbe, Zimt und Kakao unterrühren. Eischnee darauf geben, Mehl und Backpulver darüber sieben, unterheben. Schokolade und Apfelscheiben unter den Teig ziehen.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen.

4. Den Puderzucker mit Wodka oder 2 EL warmem Wasser verrühren. Den noch warmen Kuchen damit überziehen.