Rezept

Russischer Apfelkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Russischer Apfelkuchen mit Stevia, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL	Rum (nach Belieben)
	Salz
0,9 g	Steviosid-Extrakt
150 g	Naturjoghurt (1,5 %)
1 Pck.	Backpulver
200 g	Dinkelvollkornmehl
	Fett für die Form
6 – 7 EL	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
5	zimmerwarme Eier
125 g	weiche Butter
1 Msp.	Vanillepulver
1 Msp.	Zimt
2 EL	Kakaopulver
125 g	gemahlene Nüsse (z. B. Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm ∅ (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Äpfel vierteln, schälen und jeweils vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in Blätter schneiden oder hobeln und sofort mit 3 EL Zitronensaft und nach Belieben mit dem Rum beträufeln. Die Apfelviertel bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

2. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 3 – 4 EL Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit der Zitronenschale, der Butter, dem Steviosid-Extrakt und dem Vanillepulver mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Den Joghurt und den Zimt dazugeben und unterrühren.

3. Das Backpulver mit Kakao und Mehl sieben und nach und nach zur Eigelbmasse geben. Den steifen Eischnee unterheben, zuletzt Äpfel und Nüsse mit einem Löffel unter den Teig mischen. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe), den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.