

Apfelkuchen - Russischer 1

Kategorien: Kuchen, Früchte, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

100	ml	Wasser
1	Essl.	Zucker
1		Zimtstange
50	ml	Brauner Rum
700	Gramm	Äpfel

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillinzucker
4		Eier
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Gemahlener Zimt
1	gestr. EL	Kakaopulver
2 1/2	gestr. TL	Backpulver
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse

ZUTATEN FÜR DEN STREUSEL

100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
180	Gramm	Mehl
1	Prise	Zitronenaroma
1	Prise	Zimt
		Außerdem
20	Gramm	Gehackte Mandeln zum Bestreuen

Anleitung:

Für den Belag Wasser mit Zucker und Zimtstange aufkochen lassen. Rum unterrühren. Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Die Äpfel mit der Flüssigkeit übergießen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen. Für den Rührteig Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren und so lange rühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Eier langsam unterrühren. Mehl mit Zimt, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise unter die Masse rühren. Zum Schluß die Nüsse unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und glattstreichen. Die Äpfel abtropfen lassen und mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen. Für die Streusel Butter mit Zucker verrühren, Zitronenaroma, Zimt und Mehl dazugeben und so lange kneten, bis klumpige Streusel entstanden sind. Auf den Birnen gleichmäßig verteilen, gehackte Mandeln darüberstreuen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, erst dann auf einen Kuchengitter geben und erkalten lassen.

Tipp: Zur Abwechslung kann man anstatt den Äpfel auch Birnen verwenden.

Zimtsahne auf den Kuchen streichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und servieren