

# Russischer Apfelkuchen

250 g	Süßrahmbutter / Teebutter (zimmerwarm)
200 - 250 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
4 Stk	Eier
250 g	Kuchenmehl
1 Pkg	Backpulver
½ TL	Zimt
4 - 5 TL	Kakao
130 g	Haselnüsse gemahlen
4 Stk	Äpfel
2 EL	Rum (zum Marinieren der Äpfel)

Backofen auf 150 – 160 ° C vorheizen (\*)

Ringform befetten und bemehlen

Äpfel schälen, grob raffen und mit 2 EL Rum marinieren

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker nacheinander hinzufügen und gut verrühren

Zimt, Kakao, Nüsse und Mehl mit Backpulver nacheinander hinzufügen und gut verrühren

Die geraffelten, mit Rum marinierten Äpfel etwas ausdrücken und hinzufügen

Teig in befettete und bemehlte Form geben

Bei 150 – 160 ° C gut 50 - 60 min backen (\*)

Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen

(\*) Ältere Backöfen benötigen ca. 180 ° C und eine andere Backzeit. Fertig sollte der Kuchen sein, wenn er sich gut gebräunt vom Rand der Backform zu lösen beginnt.