

Badischer Schokoladen-Apfelkuchen mit Zimt von Elke's Oma



[caption id="attachment_6175" align="alignnone" width="225" caption="Badische Spezialitäten: Apfelkuchen



wie damals..."[/caption]

Ich habe das Rezept wenig verändert (damals war es z. B. Blockschokolade) und für meine Jungs gebacken. Er kam super gut an. Ein einfacher, ehrlicher Kuchen. Durch die Äpfel hat er eine sehr saftige Konsistenz. Hier die Rezeptur:

Badischer Schokoladen-Apfelkuchen mit Zimt von Elke's Oma

Rezept von Christina Richon

Für eine Springform von 28 cm Ø

Zutaten:

- 125 g ganze Haselnüsse
- 180 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier (Grösse M)
- 125 g Mehl
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 ½ EL Zimtpulver
- 100 g geriebene dunkle Schokolade (70 % Kakaogehalt)
- 3 grosse säuerliche Äpfel, grob raspelt

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180° O/U-Hitze vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und 15 Min. unter mehrmaligem Wenden rösten. Haselnüsse in ein Geschirrtuch geben und die Häutchen abreiben. Nach dem Auskühlen die Nüsse fein mahlen.
- Zucker mit der Butter schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit Backpulver, Salz, Zimtpulver, gemahlene Haselnüssen und der fein geriebenen Schokolade mischen. Die Trockenmischung kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren. Die geraspelten Äpfel unter den Teig heben.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. In Ofenmitte 40 – 50 Min. backen.
- Mit Zimtzucker bestäuben und mit Crème Double oder Schlagsahne servieren. Nach Belieben mit getrockneten Apfelscheiben dekorieren.