

Badischer Schokoladen-Apfelkuchen mit Zimt



Zutaten:

Für eine Springform von 28 cm Ø

- 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 Minuten 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 Haselnüsse und der fein geriebenen Schokolade mischen. Die Trockenmischung kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren. Die raspelten Äpfel unter den Teig heben.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. In Ofenmitte 40 – 50 Minuten backen.

Mit Zimtzucker bestäuben und mit Crème Double oder Schlagsahne servieren. Nach Belieben mit getrockneten Apfelscheiben dekorieren.