Schoko-Apfelkuchen mit Walnüssen

Zutaten:

für eine Backform von 26 cm Durchmesser

- 100 g Edelbitterschokolade (mindestens 60%)
- 12 Walnüsse, grob gehackt
- 150 g Rohrohrzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Schmand
- 3 große Äpfel (z.B. Elstar, Berlepsch)
- 50 g Honig
- 75 g Dinkel- oder Weizenmehl (Typ 1050)
- 75 g Butter oder Kokosfett (Kokosfett schmeckt mir besser)
- 25 g Walnussöl
- 50 g Kakaopulver (gute Qualität)
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote
- Wenn gewünscht: 2 cl schwarzer Walnusslikör oder Nussbrand
- 70 g Quittengelee (oder Aprikosenmarmelade)

Zubereitung

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken (erbsengroß). Ebenso die Walnüsse hacken. Das Mehl mit Backpulver, Zucker, Kakaopulver und einer Prise Salz vermischen.
Die Butter (oder Kokosfett) mit Walnussöl, Honig und dem Mark der Vanillestange erwärmen bis die Butter schmilzt. Dabei rühren.

In einer Rührschüssel die drei Eier aufschlagen und mit dem elektrischen Rührgerät 6 Minuten schaumig schlagen. Nach den 6 Minuten die flüssige Butter (oder Kokosfett) langsam in einem dünnen Strahl zugießen. Dabei 2 Minuten weiter schlagen.

Jetzt das Rührgerät auf kleinste Stufe schalten und esslöffelweise das Mehlgemisch einarbeiten. Nun den Schmand zugeben und leicht rühren. Wenn gewünscht, dabei den Walnusslikör und die gehackten Walnüsse zugeben. Zum Schluß die gehackten Walnüsse und die gehackte Schokoladenstücken vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Backform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Zusätzlich die Backform ausbuttern. Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Die Äpfel schälen und entkernen. Äpfel achteln und in den Kuchenteig drücken.

Den Backofen auf 170°C (Umluft) stellen. Den Kuchen im Ofen ca. 50 Minuten backen (Zahnstocherprobe!!!). Das Quittengelee (oder Aprikosenmarmelade) in einem Topf erhitzen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen auf der Oberfläche mit dem Gelee bestreichen. Dann fertig backen. Vor dem Servieren den Kuchen auf einem Kuchengitter etwas Abkühlen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne mit einem Hauch Zimt.