



## Russischer Apfelkuchen

---

Originalrezept für einen leckeren Weihnachtskuchen...

### Zutaten:

---

250g Butter  
4 Eier  
250g Zucker  
1Pk Vanillezucker  
100g geriebene Schokolade  
80-100g gemahlene Nüsse (nach Geschmack)  
1/2 Rumaroma  
1El Zimt  
250g Mehl  
1Pk Backpulver  
3-4 Äpfel (nach Geschmack)

### Zubereitung

---

Die Butter mit den Eiern schaumig rühren, mit dem Zucker und Vanillezucker richtig schaumig rühren. Nacheinander Schokolade, Nüsse, Rumaroma & Zimt hinzufügen.  
Die Äpfel schälen, vierteln & ganz klein schneiden.  
Mehl & Backpulver mischen und unter den Teig rühren.  
Zum Schluss die Äpfel unterheben.

Den Backofen auf 140°C (Umluft) vorheizen. Den Kuchen reinstellen & nach 15 Minuten auf 155°C erhöhen. Nach weiteren 15 Minuten auf 170°C erhöhen & weitere 15 Minuten backen. (Backzeit insgesamt: 45 Minuten)