Russischer Apfelkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Füllung:

- 100 ml Wasser
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Zimtstange
- 50 ml brauner Rum
- 700 g Äpfel

Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 gestrichener Esslöffel Kakaopulver
- 2 1/2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse

Streusel:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 180 g Mehl
- 1 Prise Zitronenaroma
- 1 Prise Zimt

Außerdem:

- 20 g gehackte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Belag Wasser mit Zucker und Zimtstange aufkochen lassen. Rum unterrühren. Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Die Äpfel mit der Flüssigkeit übergießen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

2. Für den Rührteig Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren und so lange rühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Eier langsam unterrühren.

3. Mehl mit Zimt, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise unter die Masse rühren. Zum Schluss die Nüsse unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und glatt streichen.

4. Die Äpfel abtropfen lassen und mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

5. Für die Streusel Butter mit Zucker verrühren, Zitronenaroma, Zimt und Mehl dazugeben und so lange kneten, bis klumpige Streusel entstanden sind. Auf den Birnen gleichmäßig verteilen, gehackte Mandeln darüber streuen.

6. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen den Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, erst dann auf einen Kuchengitter geben und erkalten lassen.

Tipp:

Zur Abwechslung kann man anstatt den Äpfel auch Birnen verwenden.