

## Zutaten:

750 g Äpfel  
250 g Zucker  
200 g Rosinen  
125 g Mandeln  
500 g Mehl  
1 1/2 P. Backpulver  
1 EL Kakao  
1 cl Rum  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Msp. Zimt



**Zubereitungszeit:** 50min

**Backzeit:** 80min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

Gas: 175°C

## Zubereitung:

Äpfel schälen, in Würfel schneiden, mit dem Zucker mischen und ca. 5 Std. ziehen lassen.

Rosinen und Mandeln in den **Schlagkessel** geben und mischen. Äpfel samt Saft zufügen.

Mehl Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Mischung sieben und gemeinsam mit den übrigen Zutaten mit dem **Hardliner** unterheben.

**Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, zwei **Stollenformen** daraufstellen (Länge 30 cm) und den Teig darin verteilen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.