

Zutaten:

500 g Äpfel
5 EL Rum

Rührteig:

250 Butter (Zimmertemperatur)
250 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
200 g Mehl
1/2 P. Backpulver
2 EL Kakao
1 EL Zimt
125 g gemahlene Haselnüsse

Zum Bestäuben:

Puderzucker



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 45min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen und entkernen. Mit dem *Rotkäppchen* in kleine Stücke schneiden, im Rum wenden und 10 Minuten ziehen lassen.

Butter, Zucker und Vanillinzucker im Schlagkessel weißcremig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen und mit dem *Müllermeister* darüber sieben. Haselnüsse und Apfelstücke zufügen und mit dem *Hardliner* unterheben.

Dauerbackunterlage auf dem *Thermo-Star Vario* legen und den Merkur darauf stellen. Den Teig mit dem *Hermelin klein* einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Apfelspalten belegen.

Hinweis:

Durch die Apfelstücke im Teig bleibt der Russische Apfelkuchen einige Tage lang saftig.