

## Schokoladen – Apfelkuchen

### Zutaten:

5 Äpfel  
100 g Vollmilchkuvertüre  
220 g Mehl  
125 g gemahlene Haselnüsse  
220 g Zucker  
220 g weiche Butter  
5 Eier  
50 ml Rum  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 TL Zimtpulver  
2 EL Kakaopulver



### Zubereitung:

- Zucker mit der Butter schaumig rühren.
- Dann die Eier einzeln unterrühren.
- Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillezucker, Kakao und Zimt miteinander vermischen.
- Mischung unter die Eiermasse rühren.
- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit dem Rum übergießen.
- Begossene Äpfel unter den Teig heben.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 200° C etwa 60 – 65 Minuten backen.
- Kuchen auskühlen lassen.
- Kuvertüre hacken und schmelzen.
- Geschmolzene Kuvertüre über den Kuchen gießen bzw. streichen.
- Eine halbe Stunde trocknen lassen.