



APFEL-RUM-KUCHEN

Zutaten:

**125 ml Feiner alter Asmussen
Rum-Verschnitt 40%**
4 Äpfel
200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
200 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g gehackte Walnüsse
0,5 Glas Aprikosenkonfitüre
Schokoladenspäne

Zubereitung:

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Asmussen Rum-Verschnitt 40% marinieren. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Eier einrühren und schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kakao, Zimt, Backpulver und Mehl mischen, sieben und zusammen mit den Walnüssen unterrühren. Rumäpfel über einem Sieb abtropfen lassen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Konfitüre leicht erhitzen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen, mit Schokoladenspänen garnieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de