



WINTERLICHER APFELKUCHEN MIT NÜSSEN UND SCHOKOLADE

Die Pfalz bietet nicht nur Weinreben, auch Gemüse und Obst wachsen dort, wo das Gelände nicht für Weinberge geeignet ist. Ein Nussbaum im Garten ist ein Schatz - manche Winzer pflanzen die Bäume auch in Ihre Weinberge. Sie spenden Schatten im Sommer und schenken nach der Weinlese noch einen schönen Vorrat an Nüssen für den Winter.



Zubereitung

Zunächst schäle und schnipsle ich die Äpfel, beträufele sie mit Rum und lasse sie durchziehen. Butter und Zucker, Vanillezucker rühre ich mit den Eiern so lange bis die Masse hell und schaumig ist. Danach gebe ich Zimt, Mehl, Backpulver, Kakao und die Walnüsse dazu und hobele oder raspele die Schokolade grob darüber. Dann schnell und kurz alles unterrühren. Die Apfelschnitzen zum Schluss unterheben. In der ausgefetteten und mit Weckmehl ausgestäubten Kastenform ca. eine Stunde bei 160 Grad Umluft oder 170 Grad Ober-/Unterhitze backen. Nach kurzer Ruhezeit stürzen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zutaten

4 große Äpfel (Boskop oder Elstar wenn möglich)
2 Gläschen Rum
200g ganz weiche Butter
200g feiner Zucker
3 große Eier
1 Vanillezucker
1/4 Esslöffel Zimt (je nach Belieben)
1/2 Eßlöffel dunkler Kakao
200g Mehl
1 Weinstein-Backpulver
100g Walnüsse, fertig geknackt und geschnitzelt
1 -2 Rippen Blockschokolade
Kastenform

Weinempfehlung