

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Ginas Apfelhaselnusschokoschnittchen

Zutaten für 6-8 Personen:

- 350 g weiche Butter
- 350 g Zucker
- 350 g Mehl
- 600 g Äpfel netto, geschält, gerieben
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 5 Eier, Größe L (6 Eier, Größe M)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Zitrone, abgerieben, unbehandelt
- 50 g Kakao
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Rum
- 50 g Schokoflocken, zartbitter
- 50 g Puderzucker
- 50 g Kokosflocken



Zubereitung (Zeit: 25 Minuten)

Heute stellen wir ein sehr leckeres Kuchenrezept unserer neuen **Gastköchin Gina** aus Gating (*bei München*) vor. Außer das Sie gut Backen und Kochen kann, treibt Gina gerne Sport in der freien Natur, ist Bogenschützin, malt gerne Bilder (*sogar sehr Gute*), und schickt uns in Ihrer übrigen Freizeit bebilderte Rezepte. Was el Stefano aber besonders freut ist, dass Gina und Ihre Familie sich ehrenamtlich engagieren, und das schon länger als unser Team. Deshalb nicht nur **unseren Dank**, sondern auch **Respekt** und **Anerkennung** für Ihren Einsatz. Wir wünschen euch allen einen **guten Appetit**.

Verrühren Sie die zimmerwarme Butter mit Zucker, einer ausgekratzten Vanilleschote und der abgeriebenen Zitronenschale mit einem Schneebesen, bis die Masse schaumig ist. Geben Sie dann Eier, Rum, Kakao und Zimt dazu und rühren Sie bis der Teig cremig ist.

Mischen Sie anschließend das Mehl mit Backpulver und rühren Sie die Mischung nach und nach unter die Masse.

Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie die Äpfel in kleine Stückchen, oder verwenden Sie eine grobe Reibe. Die Äpfel erst am Schluss zubereiten, da die Apfelstifte sonst braun werden.

Heben Sie jetzt Äpfel, gehackte Haselnüsse und Schokoflocken unter.

Fetten Sie das Backblech (*40 x 60 cm*) mit Butter ein und bestreuen Sie dieses mit Semmelbrösel. Klopfen Sie die restlichen Brösel über dem Spülbecken aus und verteilen Sie den Teig darauf.

Nach dem Backen den Kuchen 30 Minuten auskühlen lassen und dann mit Kokosflocken und Puderzucker dekorieren.

Backen (*vorgeheizt*)

40 Minuten bei 200° Grad mit Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten (*empfohlen*), oder 170° Grad Umluft (*mittlere Schiene*).

Tipps

- Ersetzen Sie die Vanilleschote durch zwei Päckchen Vanillezucker oder verwenden Sie abgepackte geriebene Zitronenschale.
- Mischen Sie 100 g Puderzucker mit 1 Esslöffel Zimt und 2-3 Esslöffeln lauwarmen Wasser und stellen Sie eine Zimtglasur her.
- Verwenden Sie Schokostreusel oder Schokoflocken als Topping.
- Nehmen Sie gehackte Wallnüsse anstatt Haselnüsse.
- Legen Sie Backpapier auf das Blech, dann können Sie auf Fett und Semmelbrösel verzichten, und haben keine Arbeit mit dem Spülen.
- Stellen Sie Vanillezucker selber her, indem Sie 1 leere Vanilleschote mit einem kg Zucker in eine Vorratsdose füllen. Nach drei Tagen haben Sie echten eigenen Vanillezucker!