

Ingwer Apfelkuchen

Zutaten:

1/4 kg Butter, 1/4 kg Zucker
5 Eier, Rum, Zimtpulver
1 kg sehr aromatische Äpfel
20 dag kandierter Ingwer
6 dag Kakaopulver
15 dag grob gehackte Mandeln
30 dag Mehl, 1 TL Backpulver
10 dag Marillenmarmelade
Fertige Schokoladenglasur

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Stücke schneiden und mit Rum beträufeln, einige Minuten ziehen lassen. Den Ingwer fein hacken und mit den abgetropften Apfelwürfel vermischen.

Die sehr weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse homogen ist. Nun noch ein Stempel Rum unterrühren.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit Zimt, Kakaopulver und den gehackten Mandeln locker vermengen. Nach und nach unter die Buttermasse rühren. Nun noch die Rum-Apfel-Ingwer-Mischung vorsichtig unterheben.

Eine große Springform mit Backtrennpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen ins 180 Grad heiße Backrohr schieben.
80 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Marillenmarmelade aufkochen und durch ein Sieb passieren. Den Kuchen damit bestreichen. Nun noch mit Schokoladenglasur überziehen.