Abbelguchen für Faule

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
200g	weiche Butter
200g	Zucker
4	Eier
1Packg.	Vanillezucker
125g	gemahlene Haselnüsse
200g	Mehl
1 Packg.	Backpulver
2 Teel	Zimt
2 Eßl	Kakao
5 große	Äpfel,
50ml	Rum
	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Für den Rührteig Butter und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander zufügen. Restliche Teigzutaten zufügen und unterrühren. Den Backofen auf 200Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in große Stücke schneiden. Mit Rum beträufeln und unter den Teig heben. Eine Springform fetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen etwa 60 min backen. Abkühlen lassen. Die Kuvertüre erhitzen und den Kuchen damit übergießen.

von LVZ *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*