

Julus Russischer Apfel-Nuss-Gewürzkuchen

250 g Staubzucker
250 g Butter
1p Vanillezucker

→ schaumig rühren

nach und nach
4 ganze Eier unterrühren

125 g geriebene Mandeln
125 g geriebene Haselnüsse
250 g mehl (Dinkelmehl für Allergiker)
1 p Backpulver
2 el kakao
1 el Zimt

→ vermischen und unter die Masse rühren

3-4 geschälte, entkernte Äpfel reiben und mit 3 Esslöffel Rum zur Masse geben.

bei 175 grad ca 60 Minuten backen. Nadelprobe!

ich backe diesen Kuchen immer in einer flachen rechteckigen Form und schneide ihn nach dem abkühlen in Quadrate. nach Bedarf mit Puderzucker bestreuen.