

Adventskuchen a la Blankeneese

Zutaten :

200	g	Margarine
200	g	Zucker,
1	P.	Vanillinzucker
3	Stueck	Eier
300	g	Mehl,
1/2	P.	Backpulver
60	g	gehackte Nüsse
60	g	gehackte Schokolade (mind. 60% Kakao)
600	g	Äpfel (= 5 kleine)
2 - 3	EL	Rum
1	TL	Zimt
4	TL	Kaka
oder		
2	TL	Kakao
3 bis 4	EL	Puderzucker
½	Tasse	Milch

Zubereitung :

Margarine schaumig rühren,
Zucker und Vanille Zucker dazu,
dann die Eier,
alles cremig rühren.

Mehl u. Backpulver mischen,
unterheben,
dann die Nüsse (ich nehme Pecannüsse, Walnüsse sind auch gut)
und die gehackte Bitterschokolade dazugeben.
Die Äpfel schälen, achteln,
in den Teig schnitzeln und mit dem Rum beträufeln,
mit dem Zimt unter den Teig heben.
Zum Schluss den Kaka wirklich nur kurz unterrühren (mit einem Esslöffel),
so gibt es noch ein marmoriertes Muster im Kuchen.

Auf der 2. Schiene von unten 50 Min. bei 190° C (=375° F) backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist :
in einer Tasse
3-4 EL Puderzucker mit wenig Milch verrühren
und gleich aus der Tasse im Zickzack über den Kuchen.