

Nassereith, im Jänner 2008

RUSSISCHE APFELTORTE

Zutaten:

- 20 dag Rama
- 20 dag Zucker
- 3 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Essl. Kakao
- etwas Zimt
- 10 dag geriebene Haselnüsse
- 20 dag Mehl
- ½ P. Backpulver
- etwas Zitronensaft
- 3 Äpfel klein gewürfelt

Zubereitung:

Rama und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, schaumig schlagen. Vanillezucker, Zimt und Kakao dazugeben.

Mehl, Haselnüsse und Backpulver langsam unterrühren.

Äpfel schälen, klein würfelig schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zum Teig geben.

1 Stunde bei 180° backen.

Rezept von Elisabeth Föger