

Spanische Apfeltorte

200 g Butter oder Margarine

180 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier (Größe L) oder 5 Eier (Größe M)

150 g Haselnüsse gemahlen

1 Teelöffel Zimt

3 Esslöffel Kakao

1 Esslöffel Rum (oder Kirschwasser oder Himbeergeist)

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4-5 Äpfel

Margarine oder Butter schaumig rühren, Eier und Zucker nach und nach dazurühren.

Zutaten wie Zimt, Vanillezucker, Rum usw. hinzufügen.

Zuletzt Mehl und Backpulver einrühren.

Äpfel schälen, fein stifteln und untermengen und in eine runde Form füllen.

50 Minuten bei 180 °C backen.

Fertig!