

APFEL-NUSS KUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 100 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2** Den Zucker mit der Butter schaumig rühren und nach und nach die Dotter unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel unterrühren und am Schluss noch den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3** Den Teig auf einem Backblech verteilen und ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
180 g	Butter
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	geriebene Schokolade
100 g	geriebene Nüsse
2	geriebene Äpfel, ungeschält