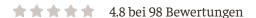
### APFEL-NUSS KUCHEN















## Zubereitung

- Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 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.
- 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

geriebene Äpfel, ungeschält