

# APFEL-NUSS KUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 100 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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.

Backen  
mit  
Christina



## 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