APFEL-NUSS KUCHEN

4.9 bei 66 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (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
1 Pkg.	Backpulver
100 g	geriebene Schokolade
100 g	geriebene Nüsse
2	geriebene Äpfel, ungeschält