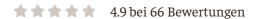
## APFEL-NUSS KUCHEN















## 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
1 Pkg.	Backpulver
100 g	geriebene Schokolade
100 g	geriebene Nüsse
2	geriebene Äpfel,