

# SCHOKO-APFEL-BLECHKUCHEN

★★★★★ 4.4 bei 32 Bewertungen



*Backen  
mit  
Christina*



## 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.  
Den Zucker gemeinsam mit den Dottern gut verrühren. Jetzt das Öl langsam einfließen lassen und danach noch Schokolade, Milch und die Äpfel dazugeben.  
Mehl und Backpulver gemeinsam mit den Mandeln kurz unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse auf eine Backblech streichen und bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3** Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKRAHMEN 30X30CM

#### TEIG

- |       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 4     | Eier                               |
| 180 g | Zucker                             |
| 180 g | Öl                                 |
| 80 g  | geschmolzene Schokolade            |
| 70 g  | Milch                              |
| 2     | geschälte und geriebene Äpfel      |
| 350 g | Dinkelmehl 700 oder Weizenmehl 700 |
| 16 g  | Backpulver                         |
| 100 g | geriebene Mandeln                  |