SCHOKO-APFEL-BLECHKUCHEN

4.4 bei 34 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 30 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.
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