

SCHOKO-APFEL- BLECHKUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 3.9 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Danach den Dotter mit dem Zucker sehr schaumig rühren, dann das Öl einfließen lassen und nochmals gut verrühren.
- 3 Anschließend geschmolzene Schokolade, Milch und grob geriebenen Äpfel dazugeben und verrühren.
- 4 Das Backpulver, Mehl und Nüsse unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 5 Die Masse auf eine Backblech streichen und bei 170 Grad Heißluft ca .30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 6 Zum Schluss wird der fertige Kuchen noch mit Staubzucker bestreut.



Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 30X30CM

TEIG

- 80 g Zucker
- 4 Stk. Eier
- 180 g Öl
- 80 g geschmolzene Schokolade
- 70 g Milch
- 1 Pkg. Backpulver
- Dinkelmehl 700
- 350 g Weizenmehl 700
(natürlich auch
möglich)
- 100 g geriebene Mandeln
- 2 Stk. geschälte Äpfel
(gerieben)