

APFEL – SCHOKOKUCHEN



50 g	Schokolade dunkel
500 g	Äpfel, geviertelt
100 g	Butter
60 g	Rohzucker
60 g	Kristallzucker
3	Eier
200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
½	Zitrone, Saft

1. Backofen auf 180° Grad vorheizen. Backpapier in eine runde Springform (24-28cm) legen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 sek. / Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen.
3. Äpfel in den Mixtopf geben und 5 sek. / Stufe 4 zerkleinern. Umfüllen.
4. Butter ca. 1 ½ min. / 45° / Stufe 1 schmelzen.
5. Alle restlichen Zutaten (auch Schokolade und Äpfel) dazugeben und 30 sek. / Stufe 4 mischen. In die Form geben und ca. 50 min. backen

Tipp: - Der Kuchen bleibt im Kühlschrank einige Tage frisch.