

Schoggi-Apfel-Kuchen

- 400 g Äpfel, in Viertel, entkernt und geschält
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Mandeln
- 100 g Schokolade, zartbitter
- 150 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 250 g Butter, weich
- 300 g Zucker
- 3 Eier

Äpfel und Zitronensaft in den Mixtopf, 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen

Mandeln und Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 8 zerkleinern

Mehl, Backpulver, Kakaopulver zugeben, 10 Sek. / Stufe 5 vermischen

Butter in Stücken und Zucker zugeben, 40 Sek. / Stufe 5 glattrühren und die Eier durch die Deckelöffnung begeben

Die Äpfel im Mixtopf unterrühren

Bei 180 C im vorgeheizten Backofen 40 – 50 Min. backen

