



Apfel-Schoko-Kuchen

ZUTATEN

TEIG

150 g ganze Haselnüsse

4 Eier

120 g Zucker

130 g weiche Butter, in
Stücken

120 g Zartbitterschokolade,
in Stücken

1 TL Zimt

130 g Dinkelmehl (630)

2 TL Backpulver

ca. 700 g Äpfel, mit Schale

BELAG

50 g Butter

30 g Zucker

150 g Mandelblättchen



Nützliches Zubehör

Runde Form
Grobe Micorplane-Reibe
Kuchengitter

Ofenhandschuhe
Schneiden und Servieren
Kleiner Servierheber

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig (außer die Äpfel) gut miteinander verrühren (1 Min./St. 6).
2. Den Teig in die leicht gefettete runde Form geben und glatt streichen.
3. Die Äpfel vierteln und mit Schale raspeln (4 bis 5 Sek./St. 5) zerkleinern und auf dem Teig verteilen.
4. Die Zutaten für den Belag unter ständigem Rühren im Topf erwärmen (1,5 Min./ 60 °C/ Linkslauf/ St. 1) und den Belag dann auf dem Teig verteilen
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen (ca. 45 Minuten/180 °C), auf einem Kuchengitter in der Form kurz abkühlen lassen und direkt aus der Form servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>