

## **Apfelkuchen**

(Schoko-Glück)

Zutaten für 12 Stücke:

100g Butter

100g Zartbitter-Schokolade

100g Walnuskerne

75g Mehl

225g brauner Zucker

50g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier 4 Äpfel

125g Crème fraîche

75g Aprikosen-Konfitüre

1 TL Puderzucker

- Zubereitung: 30 Min. -

Backzeit: 45 Min.; Ofentemperaturen: Elektro: 175 °C / Umluft: 155 °C

pro Stück:

Kohlehydrate:39g, Fette:21g, Eiweiß:6g

physl. Brennwert pro Stück: 370 kcal

1. Benötigte Zutaten abmessen bzw. abwiegen und bereitstellen. Eine Springform (Ø26cm) sorgfältig fetten. Backofen vorheizen.
2. Butter schmelzen. Schokolade und Walnüsse grob hacken. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker mischen.
3. Eier schaumig schlagen, flüssige Butter langsam angießen, einrühren. Mehl-Kakao-Mix unterheben. Apfel vierteln, schälen, entkernen.
4. Crème fraîche, portionsweise unter den Teig ziehen. In die Springform füllen. Apfelviertel einritzen, in den Teig drücken.
5. Kuchen 25 Min. backen. Mit Konfitüre bepinseln und ca. 20 Min. weiterbacken. Nach Erkalten mit dem Puderzucker bestäuben.