



hr1-DOLCE VITA

Elke Ernst, hr1-Hörerin
Schneller Apfelkuchen

ZUTATEN:

200 g Mandeln
150 g Schokolade in Stücken
200 g Öl oder weiche Butter
180 g Zucker
6 Eier
1 TL Zimt

200 g Mehl
1 Pk. Backpulver
800 g Äpfel mit Schale
50 g Butter
80 g Zucker
150 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mandeln, Schokolade, Öl oder Butter, Zucker, Eier und Zimt in den Mixtopf geben und 1 Min./ Stufe 6 zerkleinern. Mehl und Backpulver zugeben und 10 Sek./ Stufe 5 unterrühren bis alles ein glatter Teig ist. Danach den Teig auf ein Blech streichen.

Äpfel vierteln, in den Mixtopf geben, 4-6 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und auf dem Teig verteilen.

Butter 2 Min./ 50 Grad/ Stufe 2 erwärmen, Mandelblättchen und Zucker dazugeben und 5 Sek./ Linkslauf/ Stufe vermischen. Diese dann auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen im Ofen für 45 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen – fertig!

Tipp: Dazu Sahne, abgeschmeckt mit etwas Vanille oder Zimt, reichen. Die Extrakalorien machen den Apfelkuchen noch leckerer.