

bewusst! machen - ausprobieren - zubereiten

Weihnachtlicher Schoko-Apfel- Becherkuchen

Wenn bei der Herstellung von Apfelstrudel-Öl oder Apfelstrudel-Salbe etwas an Apfel und Öl übrig bleibt, lassen sich die Reste wunderbar hier in diesem Kuchen verarbeiten.

Zutaten:

| | | |
|---|---------|------------------------------|
| 3 | Stk | kleine Eier |
| 1 | Becher | Sauerrahm |
| 1 | Becher | Rohrzucker |
| 1 | Becher | Walnüsse/Mandeln gerieben |
| 1 | Becher | Dinkelmehl |
| 1 | Becher | Kakao |
| | | Reste vom Apfel und Öl |
| 1 | Packerl | Backpulver |
| 1 | Packerl | Vanillezucker |
| ½ | TL | Zimt |
| 1 | Prise | Kardamom |
| 1 | Prise | Salz |

Anwendung:

Kuchenform mit Öl auspinseln, Backrohr auf 180° (OH/UH) vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Öl und Apfel hinzufügen und weiter-rühren.

Gewürze, Kakao, Sauerrahm und Nüsse/Mandeln unterrühren.

Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in die Kuchenform füllen.

Bei 180° (OH/UH) etwa 54 Minuten backen.