

# Apfel – Schokolade – Kuchen

## Zutaten:

200 g Butter  
200 g Staubzucker  
4 Eier  
200 g Weizenmehl  
100 g Schokolade  
70 g gem. Nüsse  
400 g säuerliche Äpfel  
1 TL Vanillezucker  
½ Pkg. Backpulver



## Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, Nach und nach die Eier beifügen und weiter rühren.

Schokolade kleinwürfelig schneiden. Äpfel waschen, schälen und grob reiben. Mehl mit Backpulver und gemahlene Nüssen vermischen und unter den Butterabrieb heben. Äpfel und Schokoladewürfel einrühren und die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 ° C ca. 35 bis 40 Minuten goldgelb backen. Den erkalteten Kuchen in beliebig große Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.