

Apfelkuchen Schokostücken.

mit

Zutaten:

100g Schokolade grob in Stücken

120g Haselnüsse, ganz

2 Äpfel (ca.200g), entkernt und geviertelt mit Schale

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

250g Butter in Stücken

125-150g Zucker

etwas Rum

5 Eier

1 EL Vanillezucker selbst gemacht

200g Mehl

1 EL Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Kranzform einfetten und bemehlen.

Schokolade in den MT geben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern und in eine Schüssel füllen.

Nüsse, Äpfel, Zimt, Butter, Zucker, Rum, Eier und Vanillezucker in den MT geben 1Min./Stufe6 verrühren. Sollte beim verrühren zwischen Messer und Teig eine Luftblase entstehen, Thermomix stoppen mit den Spatel kurz durchrühren und wieder einschalten.



Schokolade, Mehl und Backpulver in den MT geben 10Sek./Stufe 5 unterrühren. Mit dem Spatel nochmal kurz durchmischen. Teig in die vorbereitete Kranzform geben und bei 180C° ca.40-50 Min.

backen.