Rezept

Apfelsandkuchen mit Schokosplittern

Ein Rezept von Apfelsandkuchen mit Schokosplittern, am 28.04.2024

Zutaten

2	Äpfel (z.B. Boskop, ca. 300 g)
80 g	weiche Butter
	ausgekratztes Mark von ¼ Vanilleschote
2 EL	Olivenöl
150 g	Joghurt
75 g	Maisstärke
50 g	Vollkornreismehl
1 TL	gemahlene Flohsamenschalen (ca. 4 g)
	Butter für die Form
2 TL	Zitronensaft
110 g	Rohrzucker
	Salz
4 gehäufte Esslöffel	Apfelfasern (10-12 g, siehe Rezept-Tipp)
120 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
50 g	Kartoffelmehl
150 g	Maismehl
1 Pck.	Natron (5 g)
	Maismehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform (ca. 20 × 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Maismehl ausstreuen. Die Äpfel vierteln und schälen, die Viertel entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht bräunlich verfärben.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillemark und 2 großen Prisen Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Das Öl und die Apfelfasern dazugeben und weiterschlagen. Dann den Joghurt einrühren.

3. Die Kuvertüre hacken und mit der Maisstärke, den drei Mehlsorten, den Flohsamen und dem Natron mischen. Die Mehl-Kuvertüre-Mischung unter die Buttermasse rühren.

4. Den Teig in die Form füllen und mit den Apfelspalten belegen. Den Kuchen im Ofen 35 - 40 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren in Stücke schneiden und nach Belieben Schlagsahne dazu reichen.