Rezept

Apfel-Schoko-Schnitten

Ein Rezept von Apfel-Schoko-Schnitten, am 06.06.2025

Zutaten

200 g	weiche Butter
5	Eier
150 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Lebkuchengewürz
150 g	Zartbitterkuvertüre
	Fett für die Form
200 g	Zucker
150 g	Mehl
2 gestrichene TL	Backpulver
100 ml	Milch
800 g	Äpfel (z.B. Elstar)
	Mehl oder Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln ca. ½ Min. unterschlagen. Mehl mit Nüssen, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, abwechselnd mit der Milch rasch unterrühren. 100 g Kuvertüre fein hacken, unterheben. Backofen auf 170° vorheizen.

2. Die Backform von ca. 23 × 30 cm einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl herausklopfen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

3. Die Äpfel schälen, achteln und die Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in Längsreihen mit etwas Abstand auf dem Teig verteilen, dabei leicht andrücken. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

4. Die restliche Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Von einem Löffel in dünnen Streifen über den Kuchen laufen lassen.