

Hallo Winter! Bratapfel-Schokoladenkuchen

Zum Geburtstag habe ich eine neue Backform bekommen. Die musste natürlich getestet werden, da es sich nämlich um eine Emaille-beschichtete Backform handelt. Da hat es sich angeboten, dass sich mein Freund einen Schokoladenkuchen mit Äpfeln gewünscht hat. Also habe ich einen Bratapfel-Schokoladenkuchen gebacken und bin begeistert! Sowohl von der neuen Backform, als auch von diesem Rezept! Super saftig und lecker, perfekt für die anstehende kalte und dunkle Jahreszeit! Also wer gerne Bratäpfel isst, oder generell Äpfel und auch keine Abneigung gegen Schokolade besitzt - der is(s)t hier genau richtig! ☐

Zutaten für den Bratapfel-Schokoladenkuchen:

- 5 mittelgroße, am besten säuerliche Äpfel
- 2-3 EL Zitronensaft
- 50g Walnusskerne
- 50g Nussnougat
- 100g Zartbitterschokolade
- 175g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Backkakao
- 26cm Springform
- große Auflaufform
- etwas Butter zum Einfetter
- etwas Puderzucker für die Dekoration

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und in die Auflaufform

legen. Im Backofen 10-15 Minuten braten. Danach etwas auskühlen lassen. Den Backofen weiterhin anlassen und auf 170 Grad erhöhen.

Das Nougat kleinschneiden und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Walnüsse grob hacken und unter das geschmolzene, aber leicht abgekühlte Nougat rühren.

Die Zartbitterschokolade auch über dem Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Springform fetten und zur Seite stellen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Das Mehl abwiegen und mit dem Backpulver und dem Kakao mischen. Die geschmolzene Zartbitterschokolade unter die Eiermischung rühren und dann portionsweise das Mehl mit dem Backpulver und Kakao unterheben. Den Kuchenteig in die Springform füllen.

Jetzt die die Apfelhälften mit dem Nougat und den Nüssen füllen. Die Apfelhälften in den Teig setzen und etwas eindrücken.





Den Bratapfel-Schokoladenkuchen etwa 55-60 Minuten backen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Lasst es euch schmecken!

Eure Paula