Artikel vom 30.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schoko-apfelkuchen

Schoko-Apfelkuchen



Zutaten (für 12 Stücke):

100 g weiche Butter,

150 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

3 Eier,

80 g Mehl,

1 P Backpulver,

50 g Kakaopulver,

100 g Vollmilchkuvertüre,

120 g Schmand,

3 Äpfel,

Aprikosenmarmelade.

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig mixen. Nach und nach die Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen und zügig unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Die Kuvertüre in einer kleinen Schüssel schmelzen. Sobald sie komplett geschmolzen ist, den Schmand unterziehen. Die Schoko-Schmand-Mischung zur Teigmischung geben und mit einem Teigschaber unter die übrigen Zutaten mischen.

Den Teig in eine mit Backpapier bespannte Springform füllen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und jedes Apfel-Viertel mit einem scharfen Messer mehrfach einritzen. Die Äpfel mit der geritzten Seite nach oben auf den Teig in die Form setzen. Sie müssen nicht eingedrückt werden, denn sie sinken beim Backen in den Kuchen ein.

Den Kuchen bei 180 °C Ober/Unterhitze 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, nach 40 Minuten den Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und fertig backen.

Nadine Hörster