

Rührkuchen mit Apfel & Schokolade

Der Rührkuchen mit Apfel & Schokolade schmeckt schön saftig und die vereinzelt Schokoladenstücke verleihen diesem Kuchen das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Butter
180 g	Zucker
6 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Äpfel (klein)
Nach Belieben	Schokolade
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Butter (Flocken)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Rührkuchen mit Apfel & Schokolade** eine Kastenform (26 cm) eventuell (je nach Form-Material) ausfetten oder mit Backpapier auskleiden und den Backofen zeitig auf 175° C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, mit dem Zucker einige Minuten hell-cremig rühren.
3. Nun die Eier einzeln und nach und nach untermischen.

4. Dann die Äpfel schon mal waschen, schälen und in Würfel schneiden.

5. Jetzt das Mehl und das Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

6. Danach die Äpfel und die Schokolade unter den Teig heben.

7. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und dick mit Zucker und beliebig mit Zimt bestreuen. Letztendlich nach Belieben Butterflocken aufsetzen und den Kuchen im Ofen ca. 45-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer es weniger süß mag, kann den Rührkuchen mit Apfel & Schokolade natürlich auch nur mit Äpfeln zubereiten.