

Apfel -Nuss-Blechkuchen



Zutaten

5	Eier
200g	Zucker
250g	Weizenmehl
180g	Butter
1Pack	Backpulver
100g	geriebene Nüsse
100g	geriebene Schokolade
2	Äpfel gerieben, ungeschält

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier trennen und das Eiklar zum Schnee schlagen.
2. Zucker und Butter zusammen schaumig rühren und dann die Dotter langsam unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel unterrühren. Nun den Eisschnee vorsichtig eingeben.
4. Teig auf dem Backblech (Backpapier) verteilen und schön glattstreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei Umluft / 170 Grad etwa 35 Minuten backen.