



## Schokoladiger Apfelkuchen

12 Stücke

3 – 4 Äpfel, z.B. Roter Boskop, in Stücken  
1 Karotte, in Stücken  
1 Banane  
100 g Haselnüsse  
100 g Schokolade, 80 %  
200 g Öl  
4 Eier  
140 g Honig  
180 g Dinkelmehl  
20 g Haferflocken  
1 Päckchen Backpulver  
2 EL Rohkakaopulver  
1 TL Ceylonzimt, gem.  
1 TL Vanille, gem.  
Apfelsaft  
1 EL Vanillepuddingpulver  
50 g gehobelte Mandeln

Springform 26 cm



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes den Backofen auf 180°C vorheizen und die Springform fetten. Dann einen Apfel zusammen mit der Karotte, Banane, Haselnüssen, Schokolade, Eiern, Öl und Honig in der Küchenmaschine zerkleinern. Anschließend Mehl, Haferflocken, Backpulver, Rohkakao, Vanille und Ceylonzimt unterrühren und den Kuchenteig kurz beiseitestellen.

Nun 2-3 Äpfel in kleinen Stücken mit 7 EL Apfelsaft im Kochtopf aufkochen lassen und mit etwas Zimt und Vanille würzen, 1 EL Vanillepuddingpulver mit 2 EL Apfelsaft verrühren und die kochenden Apfelstücke damit andicken und vom Herd nehmen.

Noch kurz eine Teighälfte in die Springform geben, die angedickten Apfel darauf verteilen, den restlichen Teig auf die Apfelmasse geben und die gehobelten Mandeln gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Jetzt für 1 Stunde ab in den Backofen, zwischendurch mal schauen und den Kuchen ggf. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Wir wünschen einen schönen Genussmoment!



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)