



CHEFKOCH.DE

## Saftiger Apfel - Schokoladenkuchen

**leckere Kombination aus Schokolade und Äpfeln mit feucht-saftiger Konsistenz**

Mehl mit Backpulver mischen und sieben.

Äpfel mit der Reibe in fein reiben.

Anschließend Mehl, Zucker, Butter, Eier, Kakaopulver, Wasser und fein geriebene Äpfel kräftig miteinander verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Teig in einer gut gefetteten Kastenform für circa 60 Minuten bei 160°backen. Stäbchenprobe machen um zu testen, ob er fertig ist (ganz leichte Rückstände sind ok, da es ein sehr saftiger Kuchen ist).

Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Nun Puderzucker, Kakaopulver, Butter und Milch im Wasserbad erhitzen bis eine homogene, streichfähige Masse entstanden ist. Wenn die Masse zu fest ist, einfach ein wenig mehr Milch hinzugeben.

Diese Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und abkühlen lassen.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Brennwert p. P.:** keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Valour

### Zutaten für 1 Portionen:

#### Für den Teig:

**250 g** Zucker

**250 g** Butter

**3** Ei(er)

**80 g** Kakaopulver

**80 ml** Wasser

**1 TL** Backpulver

**2 große** Äpfel

**200 g** Mehl

#### Für die Glasur:

**150 g** Puderzucker

**1 EL** Kakaopulver

**1 EL** Butter

**1 EL** Milch

**Verfasser:** Valour

Das Leben schmeckt schön.

