



## Apfel-Schoko-Kuchen mit Olivenöl

Die Form einfetten und mit Semmelbrösel austreuen.  
Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eier, Zucker und Olivenöl verrühren. Äpfel schälen und auf einer feinen Reibe (Röstireibe) in die Eimasse hineinreiben. Milch, Sahne und Schokoladenpulver glatt rühren, zusammen mit den Schokowürfeln und den Mandeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, langsam unter den Teig rühren und in die Form füllen.

Apfel-Schoko-Kuchen auf der untersten Schiene bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.  
Wenn die Form ausgekühlt ist, den Kuchen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen



Gelingt einfach in 65 Minuten

**Zutaten:  
für Sandkuchenform  
mit 32 cm Länge**

**2 Eier  
180 g Zucker  
40 g natives Olivenöl extra  
2 mittelgroße Äpfel  
2 El Milch  
6 El süße Sahne  
2 El Schokopulver  
80 g Schokowürfel  
100 g geriebene Mandel  
300 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
1 Prise Salz**

