



Dunkler Schoko-Apfel-Kuchen mit Lieblingskuchenpotential

Description

Na, seid Ihr aus dem [Pralinen-Koma](#) erwacht? ? Heute gibt's wieder Kuchen! Hier (und anderswo) gilt: Jeder Mensch hat so seine Eigenheiten. Ich zum Beispiel mag Obst in verarbeiteter Form irgendwie nicht. Pur? Immer! Aber Marmelade, Kompott, Wein, Früchtetee, und ja, auch Obstkuchen: Bleibt mir damit bloß vom Leib! ? Donauwelle, Schwarzwälder Kirschtorte, Mürbteigboden mit Obstbelag – sorry, aber ich finde das ziemlich unlecker, um es diplomatisch auszudrücken. Als Kind habe ich höchstens Berliner Ballen herunterbekommen. Lieber waren mir Schoko-Croissants oder Butterknoten, Amerikaner oder Zuckerbrötchen.

Es kommt also echt nicht oft vor, dass ich freiwillig Kuchen mit Obstanteil backe (wobei ich z.B. [Bananemus im Muffinteig](#) okay finde – ja, ich bin seltsam, was soll's). Wozu auch, so lang es [Schokolade](#), Nüsse, [Erdnussbutter](#) gibt...? Aber bei diesem Rezept dachte ich direkt, das könnte geschmacklich trotz Äpfeln ? was werden. War dann auch so! Gefunden habe ich es bei [Fräulein Klein](#).



Schoko-Apfel-Kuchen ohne Glasur



Saftiger, dunkler Schoko-Apfel-Kuchen



Apfel-Kuchen mit dunkler
Schokolade



Schoko-Apfel-Kuchen mit Lieblingskuchenpotential

Zutaten für eine 20 cm-Springform*

für den Teig:

50 g dunkle Schokolade (meine: 73 % Kakaogehalt) // 125 g Butter // 75 g Zucker // ½ Päckchen Vanillezucker // 2 Eier // 125 g Mehl // 50 g gemahlene Mandeln // ½ TL Backpulver // ½ EL Zimt // ½ EL Amaretto [im Original: brauner Rum] // 1 ½ EL Milch // 2 kleine Äpfel (ich: Boskoop)

für den Guss:

60 g Zartbitterschokolade (meine: 50 % Kakaogehalt) // 1 TL Butter // optional: Schoko-Dekor wie Mokka-Bohnen

Zubereitung

Der Weg zum saftigen Apfel-Schoko-Kuchen ist ganz einfach: Zuerst schmelzt Ihr die dunkle Schokolade, entweder im Wasserbad oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle. Danach darf die Schokolade abkühlen und Ihr widmet Euch dem Schaumigschlagen von der Butter mit Zucker und Vanillezucker, am besten in einer großen Rührschüssel.

Die Eier gebt Ihr einzeln nacheinander dazu. Währenddessen rührt Ihr immer fleißig weiter.

In einer separaten Schüssel vermischt Ihr die „trockenen“ Zutaten Mehl, Mandeln, Backpulver und Zimt. Dieser Mix wird nun unter den Teig gerührt. Jetzt gießt Ihr die geschmolzene Schokolade dazu, danach dann noch Amaretto [bzw. Rum] und Milch.

Die Äpfel müsst Ihr nur schälen und grob reiben. Die Apfelmasse unter den Teig heben, den Teig in Eure Backform füllen und bei 180° ca. 40 Minuten backen. Feeertig! Abkühlen lassen, den Guss aufbringen und nach Belieben verzieren.

? Den Guss kriegt Ihr hin, indem Ihr Schokolade und Butter vorsichtig zusammen schmelzen lasst. Ich habe das einfach in der Mikrowelle gemacht.

Und? Ein sauleckerer Herbst-Winter-Wohlfühl-Kuchen! Die geriebenen Äpfel machen den Teig supersaftig und geben eine wunderbar feine Säure und Spritzigkeit ab. Und der Rest schmeckt toll nach Nuss und Schokolade, Zimt und... jaaaa, lecker eben! SO mag also selbst ich Obstkuchen ? . Ich empfehle ganz dringend: nachbacken!

Oder Ihr macht [Apfelkuchen ohne Schokolade](#) oder [Schokoladenkuchen ohne Äpfel](#). Oder [Apfelkuchen ohne Äpfel](#). Verrückt! ?

Dieser dunkle Schoko-Apfel-Kuchen ist so lecker, dass er das Zeug zum Lieblingskuchen hat. Und das, obwohl er weder [Brownie](#) noch [Cheesecake](#) ist... Also bin ich gerne wieder bei [#ichbackmir](#) dabei. Liebe Tastesherriff-Clara, hier ist mein neuer [Lieblingskuchen](#) für dich! ?



* Ihr könnt das Rezept für eine 26 cm-Springform einfach verdoppeln. Oder: Die doppelte Menge in der

20 cm-Form backen, dann bekommt Ihr einen sehr hohen Kuchen. In beiden Fällen müsst Ihr ca. 1 Stunde Backzeit einplanen.

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. #ichbacksmir
2. Apfel
3. Apfelkuchen
4. Kuchen
5. Mandeln
6. Schokolade
7. Springform
8. Zimt

Date Created

29. November 2014

Author

schokohimmel

default watermark