



## Weihnachtlicher Schoko-Apfel-Becherkuchen

### Zutaten:

3	Stk	kleine Eier
1	Becher	Sauerrahm
1	Becher	Rohrzucker
1	Becher	Walnüsse/Mandeln gerieben
1	Becher	Dinkelmehl
1	Becher	Kakao
		Reste vom Apfel und Öl
1	Packerl	Backpulver
1	Packerl	Vanillezucker
½	TL	Zimt
1		Prise Kardamom
1	Prise	Salz

### Anwendung:

Kuchenform mit Öl auspinseln, Backrohr auf 180° (OH/UH) vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Öl und Apfel hinzufügen und weiterrühren.

Gewürze, Kakao, Sauerrahm und Nüsse/Mandeln unterrühren.

Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in die Kuchenform füllen.

Bei 180° (OH/UH) etwa 54 Minuten backen.

