

# Apfel-Schoko-Schnitten

6 Eier  
160 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Butter  
200 g gemahlene Mandeln  
150 g Zartbitter-Schokolade  
1 geh. TL Zimt  
200 g Mehl  
700 g Äpfel  
50 g Butter  
70 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Mandelstifte



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter, gemahlene Mandeln und Schokolade miteinander verrühren, ggf. Schokolade vorher zerkleinern.

(im TM: **1 min./Stufe 6**)

Mehl und Backpulver unterrühren (im TM: **10 sek./Stufe 5**)

Den Teig in den Ofenzauberer geben und mit dem kleinen Streicher verteilen.

Äpfel vierteln, Kernhaus entfernen und je nach Geschmack schälen.

Äpfel in Stücke schneiden (im TM: **5 sek./Stufe 5**)

Apfelmasse mit dem kleinen Streicher über den Teig verteilen.

Butter schmelzen (im TM: **2,5 min./50 Grad/Stufe 2**).

Zucker, Vanillezucker, Mandelstifte unterrühren (im TM: **20 sek./Linkslauf/Stufe 1**).

Die Masse über die Äpfel verteilen, am Rand außen etwas weniger, dass nichts ausläuft.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 min.** backen.