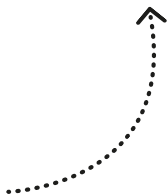


# Apfelkuchen mit Schokodrops



## Zutaten

- 160 g Rapsöl
- 3 Eier
- 135 g weißen Zucker
- 135 g braunen Zucker
- 240 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 90 g Schokodrops
- 5-6 Äpfel
- 1/2 Limette
- 90 g Mandelblättchen



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Öl, Eier und beide Zuckerarten schaumig schlagen. Anschließend Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Schokodrops unterheben und zu einem Kuchenteig verarbeiten und diesen auf der gefetteten White Lady verstreichen. Die Äpfel entkernen und schälen anschließend in feine Würfel schneiden. Mit dem Saft 1/2 Limette vermengen.
2. Die Apfelstückchen auf dem Kuchen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober/Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca 30 - 40 Minuten backen.