



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter
180 g	Zucker
5	Eier
	Vanillezucker
2	Äpfel
100 g	Schokolade
100 g	Nüsse
250 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver

Apfel-Nuss-Kranz

Schnell gemacht und herrlich saftig

Anleitung

1. Zu Beginn Butter, Zucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Grob geriebene Äpfel, geriebene Schokolade und gehackte Nüsse untermengen.
3. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem steif geschlagenen Schnee unterheben.
4. In eine befettete und bemehlte Kranzform geben und 1 Stunde bei 190 Grad backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten