

Praliné Surprise

Das Leben ist wie eine Pralinenschachtel...

<http://www.pralinesurprise.de>

ApfelCrossieKuchen

Zutaten:

250g Mehl
1 Pck. Backpulver
125g Zucker
125g Margarine
3 Eier
100ml Milch
500g Äpfel, gewürfelt
2EL brauner Zucker
~3EL Zitronensaft
1/2Pck. SchokoCrossie, feinherb

Zubereitung:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Äpfel mit Zitronensaft und braunem Zucker mischen.

Eier, Margarine und Zucker mit einander gründlich verquirlen, dann die übrigen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die eingelegten Äpfel mit einem Teigschaber untermengen, dann die Tüte SchokoCrossies und den Teig in eine vorbereitete Springform (26cm) geben.

Bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Wer mag kann nun den Kuchen mit Zuckerguss überziehen, einfach mit Zucker bestreuen oder mit Puderzucker bestäuben.