

# 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.