

# Apfelsuglhupf



## Zutaten:

(für große Backform)

3 große Äpfel

100 g Schokolade

180 g Butter

200 g Staubzucker

Vanillezucker

Prise Salz

5 Eier

100 g Nüsse gerieben

etwas Zimt

200 g Mehl glatt

Backpulver

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und grob reiben.

Die Schokolade auf eine Alufolie legen, das Backrohr einschalten und die Schokolade im Rohr langsam erweichen lassen.

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz cremig rühren und nach und nach die ganzen Eier einrühren.

Schokolade, Nüsse und Zimt unterrühren.

Mehl und Äpfel unterheben.

Die Masse in eine Form füllen.

Bei 180°C, ca. 1 Std. backen.