



Backen mit Olivenöl

APFEL-SCHOKO-CAKE

für eine Cakeform von 32 cm Länge

- 2 Freilandeier
- 180 g Zucker
- 40 g natives Olivenöl extra
- 2 mittelgroße Äpfel
- 2 EL Milch
- 6 EL Rahm/süße Sahne
- 2 EL Schokoladepulver
- 80 g Schokoladewürfelchen
- 100 g geriebene Mandeln 300 9 Weizenmehl/Mehltyp 405
- 1 TL phosphatfreies Backpulver
- 1 Prise Salz

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 2 Eier, Zucker und Olivenöl verrühren.
Äpfel schälen und auf der Röstiraffel (Gemüsehobel) zur Eimasse reiben. Milch, Rahm sowie Schokoladepulver glatt rühren, zusammen mit den Schokoladewürfelchen und den Mandeln unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen, nach und nach unterrühren. Teig in die Form füllen.
- 3 Apfel-Schoko-Cake auf der untersten Rille einschieben, bei 180°C etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.