



# Saftiger Apfel-Schokokuchen mit Karamell-Topping



## Zutaten

### Menge:

2	Äpfel
260 g	Zartbitterschokolade
220 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
170 g	Butter
3	Eier
80 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
80 g	Pecannüsse
1 Prise	Salz
5	Toffee-Bonbons
1 EL	Butter

## Rezeptinfo

### Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + Backzeit: 40 Min.

pro Portion: 2431 kJ, 581 kcal, 63 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 36 g Fett, 124 mg Cholesterin, 5,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Es gibt doch nichts Besseres als ein leckeres Stück Brownie, oder? Das haben wir uns zumindest gedacht, bis wir dieses Rezept für mega saftige versunkene Apfel-Brownies probiert haben. Wir sind schockverliebt in die leckeren Apfel-Brownies und definitiv im Kuchenhimmel angekommen! Für unsere versunkenen Apfel-Brownies haben wir auf den selbstgemachten schokoladigen Brownie-Teig Apfelstücke gegeben, welche beim Backen schön in den Teig sinken und dem Ganzen eine tolle fruchtig-saure Note geben. Zusätzlich werden auch noch gehackte Pecannüsse in und auf den Brownie-Teig gegeben. Die fertigen Apfel-Brownies werden zum Schluss auch noch mit einer süßen Toffee-Soße übergossen. Das klingt doch nach einer himmlischen Kombination, oder? Unsere versunkenen Apfel-Brownies dazu gehen auch noch ganz einfach und passen perfekt zur Apfelsaison. Du solltest das Rezept also unbedingt ausprobieren!

### Step 1:

Als erstes heizt du den Backofen auf 180°C vor. Dann hackst du die Schokolade und lässt sie zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kann die Masse in eine große Schüssel umgefüllt werden. Anschließend den Zucker und Vanillinzucker dazugeben und alles miteinander verrühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist kannst du nacheinander die Eier einrühren.

### Step 2:

Als nächstes mischst du Mehl, Salz und Kakao und gibst die Mischung nacheinander zu der Schokoladenmasse. Nun 60 g der Pecannüsse hacken und ebenfalls dazu geben. Ab jetzt solltest du nicht mehr mit dem Handrührgerät rühren, sondern alles nur noch vorsichtig unterheben, weil der Kuchen sonst nicht fluffig wird.

### Step 3:

Nun kannst du die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann schneidest du die runde Seite der Apfelstücke in Streifen ein, dabei die Stücke aber nicht komplett durchschneiden.

### Step 4:

Die Brownie-Form mit Backpapier auslegen, die Seiten ausbuttern und den Teig darin verteilen. Anschließend kannst du die Apfelstücke auf dem Teig verteilen und danach die restlichen Pecannüsse. Den Kuchen bei 180°C Umluft für ca. 40 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben bleiben, falls du gerne sehr saftige Brownies haben möchtest. Anschließend den Kuchen auf einem Rost für mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.

### Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du die Toffee-Bonbons hacken und zusammen mit der Butter unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Wenn das Toffee flüssig ist kannst du den Kuchen damit noch verzieren.