



APFELBROWNIES

ZUTATEN

- 4 Fairebel Äpfel
- 1 Pck. Backpulver
- 270 g Fairebel Butter
- 8 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 370 g Schokolade
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 350 g Zucker

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Währenddessen die Schokolade klein hacken und in Butter schmelzen. Die geschmolzene Schokolade zur Seite stellen.

Anschließend die Fairebel Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker, Eier, Salz und Vanillezucker so lange verrühren, bis die Masse schaumig wird. Dann die flüssige Schokolade sowie das Mehl und das Backpulver gesiebt hinzugeben. Abschließend die Apfelwürfel unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier belegte Form füllen und im Backofen rund 50 Minuten backen.

