

Versunkener Apfelkuchen

Nicht wirklich Lowcarb, aber furchtbar lecker! Zutaten

- 200g Butter
- 150g Zucker
- Vanille
- 4 große Eier
- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- Äpfel (bis voll ist)
- 1 Hand voll Schokonoppsies

Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig rühren(nicht flauschig!). Die Eier nach und nach zugeben. Dann noch das Mehl, Schokonippsies und Backpulver unterrühren und die Backform gießen.

Die Äpfel schälen, vierteln und einritzen. Die Viertel gleichmäßig auf dem Teig, mit der eingeritzten Seite nach oben, verteilen.

Bei 200° für 60 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten zudecken.