

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Brownie-Bratäpfelkuchen mit Pekannüssen

### Zutaten

Für ein Backblech

#### Für den Teig:

200 g Butter  
200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre  
4 Eier  
100 g Rohrzucker  
100 g Dinkelmehl Type 630  
40 g Backkakaopulver  
1 Prise Salz  
0,5 TL gemahlener Ceylon-Zimt

#### Für den Belag:

6 kleinere Äpfel  
1 Bio-Orange (Saft und etwas Abrieb)  
1 EL Butter  
0,5 TL gemahlener Ceylon-Zimt  
0,25 TL gemahlene Bourbon-Vanille  
2-3 EL Ahornsirup  
150 g Pekannüssen

### So wird's gemacht

**01** Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Äpfel halbieren und in eine Auflaufform legen.

**02** Die Butter zerlassen und die Äpfel damit beträufeln. Orangensaft und etwas Orangenabrieb sowie Zimt, Vanille und Ahornsirup verrühren. Ebenfalls über den Äpfeln verteilen. Etwa 20 Minuten im Ofen schmoren lassen.

**03** Währenddessen für den Teig die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

**04** Die Eier mit dem Zucker cremig rühren. Die Schokoladenbutter langsam unterrühren.

**05** Mehl mit Kakaopulver, Salz und Zimt vermengen. Vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben.

**06** Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Browniemasse darauf gleichmäßig verstreichen.

**07** Die Äpfelhälften nach dem Schmoren etwas abkühlen lassen und die Temperatur des Ofens auf 160 °C Heißluft reduzieren.

**08** Dann die Äpfel sowie die Pekannüsse auf der Kuchenmasse verteilen. Etwa 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und noch lauwarm servieren.

**Tipp:** Der Kuchen schmeckt köstlich mit einem Klecks frisch geschlagene Sahne mit einer Prise Vanille.