

APFEL-SCHOKO GEBÄCK

REZEPT FÜR 10 STÜCK

Zutaten:

- 200 g Äpfel
- 100 g brauner Zucker
- 360 g **MEVALIA Bread Mix**
- 15 g Vanillepuddingpulver
- 60 g Wasser
- 30 g Butter
- 10 g Backpulver
- 50 g **MEVALIA Chocotino**

Butter zum Bestreichen

- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1 Die Äpfel schälen und raspeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- 2 Das Mevalia Chocotino mit einem Messer in grobe Stücke hacken und mit einem Esslöffel des Mevalia Bread Mix vermischen.
- 3 Den braunen Zucker, das Salz, den Zimt, das Vanillepuddingpulver, den Mevalia Bread Mix und das Backpulver verrühren.
- 4 Die zerlassenen Butter mit dem Wasser vermischen.
- 5 Nun die flüssigen Zutaten unter die Mehlmischung rühren. Die geraspelten Äpfel unterheben und ganz zum Schluss die Schokolade einarbeiten.
- 6 Teigstücke abnehmen, beliebige Formen herstellen (Semmel, Kipferl, Schnecken) und auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech setzen.
- 7 15 Minuten bei 150° Umluft backen. Mit flüssiger Butter bestreichen und weitere 5 Minuten fertigbacken.



Mevalia | LOW
PROTEIN

| Nährwertangaben: | per Stück |
|----------------------|----------------|
| Energie | 189,5 kcal |
| Fett | 7,9 g |
| Kohlenhydrate | 29,0 g |
| Protein | 0,2 g |
| Phenylalanine | 7,0 mg |
| Tyrosin | 6,1 mg |
| Leucin | 16,2 mg |