

Fini's Feinstes

Professional

Süße Nikoläuse

Dessert

Brot&Gebäck

Fingerfood

Kekse

Kuchen

Österreichisch

Süße Gerichte

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG

Äpfel in Würfel schneiden, gehackte Walnüsse und Rosinen (oder andere Trockenfrüchte) dazugeben. Zucker mit Vanillezucker mischen und unter die Apfelmasse rühren. Die Masse ca. 20 Min. ziehen lassen. Nach dem Rasten Öl und 3 ganze Eier unterrühren. Fini's Feinstes Weizenmehl universal, Backpulver und Natron versieben, unter die Masse heben und das Ganze in eine gebutterte und bemehlte Tortenform füllen (24 cm Ø). Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 1 Std. backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke mit buntem Zuckerguss verzieren. Dazu Eiklar mit Staubzucker glattrühren, einen Teil davon mit roter Lebensmittelfarbe anfärben und die Kuchenstücke mithilfe eines Papierstanitzels verzieren.

ZUTATEN

6-7 Stk. Äpfel

60 g Walnüsse gehackt

100 g Rosinen

250 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 EL Öl

3 Stk. Eier

300 g Fini's Weizenmehl
Universal

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Zum Verzieren

1 Stk. Eiklar

160 g Staubzucker

rote Lebensmittelfarbe

zerlassene Schokolade