

Karin Spörk

User

Apfel-Kürbiskern-Schnitten

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Eier trennen, in einer großen Schüssel Dotter und halben Zucker schaumig rühren; Sonnenblumenöl nach und nach dazugeben, Rum, Zimt, Kürbiskerne, Backpulver, Mehl und geriebene Äpfel gut unterrühren. In einer zweiten Schüssel Eiklar m. Prise Salz schlagen, restlichen Zucker dazugeben und zu sehr festem Schnee fertigschlagen. Schnee unter die Rührmasse heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand streichen. Bei 175 – 180 Grad Celsius ca. 45 Min. backen. Die Schnitten mit heißer Marmelade nach Wahl bestreichen. Ausgekühlten Kuchen mit Schokoglasur überziehen und beliebig dekorieren. Bleibt lange frisch und saftig!
Tipp: Für die Glasur das Kokosfett und die Schokolade in einem feuerfesten Topf in den noch heißen Backofen stellen, schmilzt alleine; nach 10 Min. mit Schneebesen umrühren, fertig.
Topfhandschuh nicht vergessen!



ZUTATEN

200 g Sonnenblumenöl

180 g Kristallzucker

4 Stk. Eier

1 EL Zimt gemahlen

2 Stk. Rumaroma od. Rum

150 g ger. Kürbiskerne od.
Nüsse

200 g Mehl griffig

1.5 Beutel Backpulver

4 Stk. Äpfel grob geraspelt

1 Msp. Salz

200 g Marmelade

125 g Ceres Kokosfett

125 g Kochschokolade