Nah&Frisch



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 Staub zucker glattrühren, einen Teil davon mit roter Lebens mittel farbe einfärben 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