

Herbstkuchen

Dessert

Brot&Gebäck

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Dotter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und darüber sieben. Grieß, Mandeln, Amaretto und Aroma dazugeben und einrühren. Die Äpfel klein schneiden und unterrühren. Eiklar aufschlagen, unterheben. Einen Backrahmen (28 x 34 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech legen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Strom: 180 °C, Gas: Stufe 3, Backzeit: ca. 35 Minuten. Die Glasur nach Anleitung auf dem Becher erweichen und mit der Butter glatt rühren. Den Backrahmen mit einem spitzen Messer vom erkalteten Kuchen lösen. Den Kuchen gleichmäßig mit der Glasur bestreichen. Die Trockenfrüchte beliebig in Glasur tunken und auf den Kuchen legen. Mit Pistazien bestreuen.



ZUTATEN

6 Dotter

120 g Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 EL gesiebtes glattes Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

2 TL Kakaopulver

80 g feinsten Grieß (Kindergrieß)

100 g geriebene Mandeln

5 EL Amaretto (Mandellikör)

1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

300 g geschälte entkernte Äpfel

6 Eiklar

120 g Zucker

1 Becher Dr. Oetker Decor Vollmilchglasur

50 g zerlassene Butter

Zum Verzieren

einige getrocknete Apfelscheiben, Marillen, Pflaumen

einige geschälte, geröstete Mandeln

etwas erweichte Dr. Oetker Decor Kakaoglasur

einige gehackte Pistazien