

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 untermischen. 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 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