

## 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 feinster 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