

Steirische Kürbiskern-Apfelschnitten

20 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Apfel-Kürbiskern-Sandmasse:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Rum (38 %)
5 Dotter (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g geriebene Kochschokolade
150 g geriebene Kürbiskerne
3 geschälte, geraspelte säuerliche Äpfel
5 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen:

200 g Preiselbeermarmelade

Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g geriebene Kürbiskerne
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

80 g Kürbiskerne

1 Apfel-Kürbiskern-Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Rum mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade, Kürbiskernen und Apfelpapeln unterrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen. Das Biskuit mit einem Backrahmen umstellen.



③ Mascarponecreme:

Mascarpone mit Zucker, Vanillin Zucker und Kürbiskernen verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, erwärmen und einrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Kuchen streichen.

④ Zum Bestreuen:

Den Kuchen mit Kürbiskernen bestreuen und ca. 1 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Unter die Sandmasse kann man auch 2 EL Kürbiskernöl rühren, damit Farbe und Geschmack noch mehr hervorgehoben werden.

