

Walnuss-Apfelkuchen mit Baiser

Zutaten für ein Backblech :



Masse:

400 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Zimt
100 g geriebene Walnüsse
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 ml Öl
5 Eigelb
500 g fein geraspelte Äpfel
100 g Walnussbruch

Eiweißgitter:

5 Eiweiß
5 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz und Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel geben. Zimt, Walnüsse, Zucker und Vanillezucker dazugeben, ebenso das Öl und die verquirlten Eigelbe. Die Schüssel verschließen und kräftig durchschütteln. Zuletzt die geschälten und fein geraspelten Äpfel untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und mit den Walnussbruch überstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Für das Eiweißgitter das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Vor Ende der Backzeit den Schnee auf den Kuchen auftragen oder mit einem Spritzbeutel (mit großer Sterntülle) ein Gitter aufspritzen.

Im Backofen bei 200°C nochmals etwa 10 Minuten überbacken, bis die Baisermasse eine leichte Bräunung annimmt.

© lecker-backen.de