

Apfel-Amaretto-Kuchen

Rührteig	
100 g Butter	Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb einzeln unter die Schaummasse rühren. Gesiebtes und mit Zimt und Backpulver gemischtes Mehl und Amaretto unter die Schaummasse rühren und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
100 g Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
4 Eigelb	
150 g Mehl	
1 TL Backpulver	
1 TL Zimt	
2 EL Amaretto	
400 g Äpfel	hobeln oder in feine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.
Baiser Masse	
4 Eiweiß	Eiweiß und Salz steifschlagen, Puderzucker nach und nach dazugeben.
1 Prise Salz	
200 g Puderzucker	
200 g gem. Nüsse	mischen und unter die steife Eiweißmasse heben.
2TL Zimt	
2 EL Amaretto	
Bei 160 ° C Heißluft 50 Min backen – Kuchen vollständig auskühlen lassen	
500 ml Sahne	Vor dem Servieren: Sahne steif schlagen, wellenförmig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Zimt bestreuen.

