

Weihnachtsbratapfeltorte

Zutaten:

2 Eier
125 g Zucker + 3 El Zucker
100 ml Öl
575 ml Apfelsaft
150 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1/2 P. Backpulver
4 Äpfel
Saft einer Zitrone
100 g Mandelstifte
50 g Cranberries
2 P. klarer Tortenguss
1 Tl Zimt
400 g Schlagsahne
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) einfetten.
Für den Teig Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 ml Apfelsaft unter Rühren dazugeben.
Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben.
Im Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln.
Mandelstifte und Cranberries untermischen. Einen Tortenring um den Kuchen legen.
475 ml Apfelsaft, 3 El Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Die Apfelmasse untermischen. Die Mischung auf dem Kuchen verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 30 Minuten).
Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Kuchen damit bestreichen.
Den Kuchen mit Zimt bestäuben.