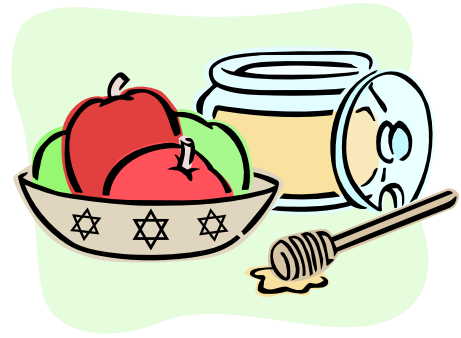


Apfelnusskranz

Kranzform oder Backblech fetten, panieren und den Herd auf 175 °C vorheizen.



5 Eier

schaumig schlagen (Bisquit Teigmasse)

250 g Zucker

alle weiteren Zutaten in der genannten Reihenfolge zufügen

1 Pck. Vanillinzucker
½ TL Zimt, Ingwer

1/4 L Öl

250g Mehl
1 Pck. Backpulver

75g geh. Nüsse
50g geh. Mandeln
75g Rosinen

2 säuerliche Äpfel
100g Dörrobst

mit Schale (entkernt) grob raspeln
grob zerkleinert



Den Teig 35 Minuten dem Blech, (bzw. 1 Std. in der Kranzform) abbacken, (Rum)zuckerguss auftragen, auskühlen lassen und als festen, aber lockeren und fruchtigen Kuchen genießen.

