

# Herbstlicher Blechkuchen

etwa 25 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backrahmen:

### Backblech:

### Teig:

- 6 Eigelb
- 120 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 EL Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 80 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 5 EL Amaretto (Mandellikör)
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 300 g Äpfel, geschält und entkernt
- 6 Stk. Eiweiss
- 120 g Zucker

### Garnitur:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- Äpfel scheiben, getrocknet
- Aprikosen, getrocknet
- Zwetschgen, getrocknet
- Mandeln, ganz, geschält
- Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Einen Backrahmen (28 × 34 cm) auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eigelb mit Puderzucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und darübersieben. Epifin, Mandeln, Amaretto und Aroma dazugeben und mischen. Die Äpfel klein schneiden und darunterziehen. Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen.



Die Masse in der Form verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. **35 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

### ③ Garnitur:

Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die helle Glasur auf der Kuchenoberfläche verteilen und trocknen lassen und den Kuchen in gewünschte Stücke schneiden. Die Trockenfrüchte und Mandeln in die dunkle Glasur tauchen und beliebig auf den Kuchenstücken befestigen. Am Schluss mit Pistazien bestreuen.

