

Zutaten:

800 g Äpfel
(z. B. Cox Orange)
4 Eßl. Zitronensaft
300 g Zucker
125 g weiche Butter/
Margarine
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier (Gr. M)
175 g Mehl
1 TL Backpulver
3-4 Eßl. Rum
100 g Kokosraspel

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze:
175-200°C
Umluft: 175-200°C
Gas: 175-200°C

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
Mit 3 Eßl. Zitronensaft und 25 g Zucker (kann man je nach Süße der Äpfel weglassen) mischen.

Fett, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz im Schlagkessel cremig rühren. 3 Eier trennen und das Eiweiß kühl stellen. 2 ganze Eier und die Eigelbe einzeln unter die Fett-Zuckermischung rühren. Mehl und Backpulver mit dem Müllermeister einsieben und mit dem Rum unterrühren. Teig in eine Motivform (z. B. Venus) füllen. Äpfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 175° - 200 ° (Umluft: 170 °, Gas: Stufe 2) etwa 30 Min. backen.

Kokosraspel in einer ungeölkten Pfanne anrösten und erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen. Zum Schluss 150 - 175 g Zucker einrieseln lassen. 1 Eßl. Zitronensaft unterrühren. Kokosraspel mit dem Softliner unterheben und die Masse in den Spritzbeutel (Lochtülle Ø oder Sterntülle Ø 12) füllen. Die Form (nach ca. 30 Min. Backzeit) aus dem Backofen nehmen und die Eiweiß-Kokosmasse mit dem Spritzbeutel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Weitere ca. 10 Minuten backen.