



Apfel-Kürbiskern-Torte

Zubereitung

Eier trennen, in einer großen Schüssel Dotter, halben Zucker und BONA Pflanzenöl schaumig rühren; Rum, Zimt, Kürbiskerne, Backpulver, Mehl und geriebene Äpfel gut unterrühren.

Eiweiß m. Prise Salz schlagen, restlichen Zucker dazugeben und zu Schnee fertigschlagen. Schnee unter die Rührmasse heben und in 2 gebutterte, bemehlte Tortenformen füllen.

Bei 175 Grad Celsius ca. 1 Stunde backen.

Ausgekühlte Torte mit heißer Marmelade füllen und außen ebenfalls dünn bestreichen, mit Schokoglasur überziehen und beliebig dekorieren. Bleibt lange frisch und saftig!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Karin Spörk

Zutaten

200 ml BONA Pflanzenöl

250 g Kristallzucker

4 Eier

1 guter EL Zimt gemahlen

etwas Rum(aroma)

150 g fein ger. Kürbiskerne oder Nüsse (od. gemischt)

200 g Mehl griffig

1,5 Pkg. Backpulver

4 mittelgroße Äpfel ungeschält und grob geraspelt

1 Prise Salz