



Apfel-Kürbiskern-Schnitten

Zubereitung

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

In einer zweiten Schüssel Eiklar m. Prise Salz schlagen, restlichen Zucker dazugeben und zu sehr festem Schnee fertigschlagen.

Schnee unter die Rührmasse heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand streichen.

Bei 175 - 180 Grad Celsius ca. 45 Min. backen.

Die Schnitten mit heißer Marmelade bestreichen.

Ausgekühlten Kuchen mit Schokoglasur überziehen und beliebig dekorieren. Bleibt lange frisch und saftig!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Karin Spoerk.

Zutaten

200 ml zimmerwarmes BONA Pflanzenöl

250 g Kristallzucker

4 Eier

1 EL Zimt gemahlen

etwas Rum(aroma)

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

200 g Mehl griffig

1,5 Pkg. Backpulver

4 große Äpfel ungeschält und grob geraspelt (ohne Kerngehäuse)

1 Prise Salz

Marmelade zum Bestreichen

125 g Kokosfett

125 g Kochschokolade