Weihnachtliche Apfel-Wein-Schnitten

Sind sie nicht niedlich? Diese Apfel-Wein-Schnitten im Rentier-Look überzeugen aber nicht nur durch die Optik, sondern auch geschmacklich. Knuspriger Walnussboden trifft hier auf würzige Apfelfüllung und cremigem Schmand-Topping.

6 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g Butter, weich
- 75 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke

8 g Backpulver
1 EL Backkakao
70 g Walnüsse, gemahlen
30 ml Rum (oder Milch)
Abrieb 1 Bio-Orange

Für die Füllung

2-3 säuerliche Äpfel
1 TL Butter
2 EL Zucker, braun
1 TL Zimt
3-4 EL Zitronensaft
1 P. Vanillepuddingpulver
300 ml Weißwein

Für die Creme

400 g Schmand
1 TL Zimt
2 EL Puderzucker (nach Geschmack mehr oder weniger)
250 g Sahne
1 P. Sahnesteif (optional)

Für die Backform

Etwas Butter
20 g gehackte Walnüsse

Für die Deko

1 EL Erdbeer- oder Johannisbeeren-Gelee
50 g Zartbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Eine Backform (24 x 24 cm) einfetten und gehackte Walnüsse darin verteilen.
2. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Teig Butter und Zucker verrühren, danach die Eier nacheinander gründlich unterrühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Masse sieben und unterheben. Anschließend die gemahlenen Walnüsse, Rum (oder Milch) und den Orangenabrieb untermengen.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und 35-40 Minuten backen. Nach der Backzeit den Boden abkühlen lassen.
5. Für die Apfel-Wein-Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit Butter, Zucker, Zimt und Zitronensaft ca. 10 Minuten in einer Pfanne dünsten. Das Puddingpulver mit Weißwein anrühren und unter die Äpfel rühren. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf dem Nuss-Boden verteilen.
6. Für die Creme Schmand mit Puderzucker und Zimt glattrühren. Die Sahne steifschlagen, wer mag kann noch Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Die Sahne unter die Schmand-Masse heben und auf der erkalteten Apfel-Wein-Schicht verteilen. Die Oberfläche mit einer Palette glattstreichen.
7. Den Kuchen in gleichgroße Stücke schneiden (bei mir waren es 6 Stücke).
8. Das Erdbeer- oder Johannisbeergelee leicht erwärmen und als rote Nasen auf die Oberfläche auf jedes Kuchenstück geben. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel geben und leicht abkühlen lassen. Dann die Augen und die Geweihe aufspritzen.