

## Nußkuchen mit Rotweinäpfeln



### Zutaten:

7 mittelgroße Äpfel  
250 ml trockener Rotwein  
1 Stück Zimtstange  
2 Kardamonkapseln  
50 g Zucker  
4 Blätter weiße Gelatine  
2 EL gehackte Pistazien (oder Haselnüsse) zum Verzieren  
250 ml Schlagsahne  
150 g Marzipanrohmasse  
100 g Puderzucker  
3 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimtpulver  
125 g weiche Butter (auch für die Form)  
100 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Mehl  
etwas Semmelbrösel für die Form  
Möglichst am Vorabend die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse herau



### Zubereitung

Möglichst am Vorabend die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden. Apfelhälften mit Rotwein, Gewürzen und Zucker zugedeckt zehn Minuten sanft kochen. Im Sud erkalten lassen. Zwischendurch die Äpfel umdrehen, damit sie rundum schön rot werden. Form gut einfetten und mit Semmelbröseln ausschwenken. Backofen auf 175°C vorheizen. Äpfel zum Abtropfen in ein Sieb legen. Sud aufheben. Marzipan und Puderzucker in eine Schüssel geben, mit den Fingern zerbröseln und vermengen. 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, Vanillezucker, Zimt und Butter zugeben und mit dem elektrischen Handrührer zu einer Creme verrühren. Eiweiß steifschlagen. Das Mehl mit den gemahlene Haselnüssen vermischen und den Eischnee unterheben.

Teig in die Form geben. Die Apfelhälften mit der Rundung nach oben kranzförmig darauflegen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 55-60 Minuten backen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, 125ml vom Weinsud in einen kleinen Topf geben. Gelatine kurz einweichen, dann zum Sud geben, unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Apfelkuchen mit dem Weinsud bestreichen, kurz in den Kühlschrank stellen, dann ein zweites Mal gut bestreichen, so daß alles mit einer Geleeschicht überzogen ist. Wenn sie fest ist, den Kuchen mit den gehackten Pistazien bestreuen, mit Minzeblättchen belegen und mit geschlagener Sahne servieren.