

Besoffener Kapuziner (12 bzw. 8 Portionen)

Zutaten

3	2	(grosse) Eier
120g	90g	Roh-Rohrzucker
5g	3g	Vanillezucker
1g	0,6g	Zimt
0,5g	0,3g	Salz
110g	66g	Dinkelmehl
60g	36g	Walnüsse
80ml	50ml	Obstsafte (Birne, Orange)
80g	50g	Roh-Rohrzucker
30ml	20ml	Wasser
80ml	50ml	Marillen-/Birnen-/Pfirsich Schnaps bzw Likör
200ml	125ml	Weisswein
2Pkg	1Pkg	Dr.Oetker Schlagschaum
250ml	125ml	Leichtmilch 0,9%
12g	8g	Staubzucker
12Stk	8Stk	Walnusshälften (Deko)



Die Mengenangaben sind jeweils für eine 22cm bzw. 18 cm Form, entsprechend 12 oder 8 Portionen.

Zubereitung (1 Stunde Arbeitszeit, 12-18 Stunden Kühlschrank)

Am Vortag: Tortenboden backen. Zuerst den Backofen auf **180°C** vorheizen.

Nüsse reiben oder in der Maschine fein hacken. Mehl und Nüsse zusammenmischen. Mit dem Handmixer Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, dann die Mehl/Nuss Mischung unterheben.

In einen 22cm (18cm) Tortenring füllen und **30 Minuten** backen. Auskühlen lassen, Backpapier entfernen, in eine geeignete Porzellanform (flach, gross genug, wasserdicht) stellen und den Teig mit einem scharfen Messer vom Tortenring trennen - der Tortenring um den Tortenboden bleibt bis zum Schluss stehen !

Obstsafte, Zucker und Wasser aufkochen, dann handwarm abkühlen lassen und mit dem Schnaps bzw. Likör und dem Weisswein mischen. Nach und nach die gesamte Flüssigkeit auf den Tortenboden giesen, es ist ganz normal, dass dabei unten Flüssigkeit austritt.

Über Nacht im Kühlschrank „besoffen“ werden lassen.

Ein paar Stunden vor dem Servieren den Schlagschaum nach Anweisung auf der Packung zubereiten und mit Staubzucker süssen. Einen 5cm breiten Plastikstreifen innerhalb des Tortenrings um den Kapuziner legen und mit Klebstreifen fixieren. Tortenring entfernen. Schlagschaum in den Plastikring füllen und glatt streichen. Wieder kühl stellen.

Fertigstellung: Plastikstreifen entfernen, Stücke markieren, mit restlichem Schlagschaum und Nusshälften dekorieren.