



Rezept online aufrufen

Schnitte Altbaerli

Apfelpudding-Biskuitmasse

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Den Zucker mit den Dottern schaumig rühren, Öl und Wasser beigeben, Das Mehl mit Backpulver versieben und mit dem Eischnee unterheben. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen und bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Aus Puddingpulver, Apfelsaft und Zucker einen Pudding zubereiten. Die geschälten Äpfel reiben und in den Pudding geben. Die Creme auf den Biskuit streichen und auskühlen lassen. Mit geschlagener Sahne verzieren und mit Zimt bestreuen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kcal p. P. ca. 545



Zutaten für 8 Portionen:

120 g Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiß

60 ml Öl

60 ml Wasser

150 g Mehl, glatt

¼ Pkt. Backpulver

2 Pkt. Vanillepuddingpulver

60 g Zucker

½ Liter Apfelsaft, naturtrüb

3 Äpfel, säuerlich

½ Liter Schlagsahne

etwas Zimt, zum Bestreuen

Rezept von: altbaerli