



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