



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- 1 EL Milch
- 0,5 l Apfelsaft
- 2 EL Zucker
- 1 Stk. Zitrone
- 2 Pkg. Puddingpulver, Vanille
- 5 Stk. Äpfel
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 0,5 l Schlagobers
- 0,25 l Sauerrahm
- 4 Blätter Gelatine

Mein persönlicher Tipp

Für ein ganzes Blech ist die 1 1/2-fache Teigmenge notwendig. Säuerliche Äpfel passen besonders gut für diese Mehlspeise.:

Maria Stütz

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

Mürbe Apfel-Zimt-Schnitten

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 150 g Weizenmehl, 150 g Weizenvollkornmehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 EL Milch
- Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten.
- Etwas rasten lassen.
- Dann ein befettetes und bemehltes Kuchenblech damit auslegen.

Fülle

- Zutaten: 1/2 l Apfelsaft, 2 EL Zucker, Saft von 1 Zitrone, 2 Pkg. Vanillepuddingpulver, 5 – 6 kleinwürfelig geschnittene Äpfel, 1 Msp. Zimt
- Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft miteinander vermengen und mit 2 Pkg. Vanillepuddingpulver aufkochen lassen.
- In die warme Apfelsaft-Pudding-Mischung kleinwürfelig geschnittene Äpfel und Zimt hinzufügen.
- Diese Fülle auf dem Mürbteig verteilen und das Ganze bei 200 °C 30 Minuten backen.

Belag

- Zutaten: 1/2 l Schlagobers, 1 Becher Sauerrahm, 4 Blatt Gelatine
- Obers steifschlagen, mit der aufgelösten Gelatine vermengen, Sauerrahm dazugeben und auf den ausgekühlten Kuchenboden streichen.
- Mit Zimt leicht bestreuen.
- Zuletzt in Schnitten schneiden.