Apfelmus-Schnitten

Für einen glanzvollen Auftritt: Rezept für feine Apfelmus-Schnitten mit Mandel-Baiser-Haube.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für den Teig

120 g	Butter (weich)
120 g	Zucker
180 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eidotter
0.5 Packungen	Backpulver
125 ml	Milch (nur bei Bedarf, falls der Teig zu fest ist)

Für den Belag

2 Gläser	Apfelmus
3 Packungen	Tortengeleepulver
5 Stk.	Eiklar (für die Baiser-Haube)
150 g	Staubzucker (für die Baiser-Haube)
Nach Belieben	Mandelblättchen (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Apfelmus-Schnitten ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 170 Grad anheizen. Mehl mit Backpulver durchsieben und mischen. Die Eier trennen.

2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillezucker zufügen und die Zutaten

einige Minuten lang schaumig schlagen. Die Eidotter langsam unterrühren. Dann das Mehlgemisch nach und nach einrühren. Gerät der Teig zu fest, ein wenig Milch mit einarbeiten. Den Teig auf das Backblech geben und verstreichen. Zirka 15 bis 20 Minuten lang backen, Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Den Ofen noch nicht ausschalten. Für den Belag das Apfelmus in einen kleinen Topf geben und nur leicht erwärmen. Das Tortengeleepulver einrühren. Die Masse auf den noch warmen Boden streichen, leicht fest werden lassen.

4. Das Eiklar mit Staubzucker zu steifem Schnee schlagen und über dem Apfelmus verteilen, vorsichtig verstreichen. Zum Schluss die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Erneut in den Ofen schieben und rund 10 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Den Eischnee in eine Spritztüte geben und in kleinen Tupfen auf den Kuchen auftragen (geht auch mit einem Teelöffel). So machen die Apfelmus-Schnitten optisch viel mehr her.