Apfelschnitten

Die Apfelschnitten haben einen kernigen Biss und schmecken alles andere als langweilig. Ein Rezept, das jeder mal probiert haben sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eiweiß
5 EL	Wasser
150 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eigelb
150 g	Mehl

Für den Belag

4 Stk.	Äpfel
Nach Belieben	Zitronensaft (für die Äpfel)
500 ml	Apfelsaft
100 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Apfelschnitten** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf

175°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Wasser zu Schnee schlagen und dabei den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen.

3. Danach die Eigelbe einzeln, nach und nach unterrühren, das Mehl dazusieben und unterheben. Die Masse auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

4. In der Zeit schon mal die Äpfel waschen, entkernen, in Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

5. Jetzt von dem Apfelsaft ca. 100ml entnehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver klümpchenfrei anrühren. Den Rest Apfelsaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Vanillesauce einrühren, Topf wieder auf die Kochstelle ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

6. Nun die Apfelstücke in den Pudding geben, die Masse auf den Boden streichen und 1 Stunde kühl stellen.

7. Zum Schluss das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen, auf die Apfelmasse streichen und mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Wer die Apfelstücke in den Apfelschnitten nicht so bissfest haben möchte, kann diese vorher auch ein paar Minuten andünsten. Zudem kann man die Äpfel auch noch mit Zimt verfeinern.