

Apfel-Pudding-Schnitten



1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und stelle einen stabilen Backrahmen (ca. 40 x 30 cm) auf das Blech.
3. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke. Beträufele sie mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.
4. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
5. Schlage die Eigelbe mit dem Zucker schaumig und gib dann das Öl und Wasser nacheinander hinzu. Verrühre die Masse so lange, bis sie sich gut verbunden hat.
6. Mische Mehl und Backpulver und siebe es unter. Hebe dann erst die eine Hälfte des Eischnees unter und danach die andere.
7. Gieße den Teig in den Backrahmen und backe ihn für etwa 15 Minuten im Ofen. Lass den Boden danach abkühlen.
8. Gieße 850 ml des Apfelsafts in einen Topf und lass ihn zusammen mit dem Zucker aufkochen.
9. Rühre währenddessen das Puddingpulver mit dem restlichen Apfelsaft glatt und gib es zum kochenden Apfelsaft. Verrühre alles gut.
10. Fängt der Pudding an anzudicken, rühre die Apfelstücke hinein.
11. Lass den Apfelpudding 2 Minuten kochen und verteile ihn dann gleichmäßig auf dem Boden im Backrahmen.
12. Lass die Masse 1-2 Stunden bei Raumtemperatur auskühlen.
13. Schlage die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif. Verstreiche sie abschließend auf dem Kuchen und stelle ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
14. Bestreue die Apfel-Pudding-Schnitten vor dem Servieren mit Zimt.

5 Eiweiß
5 Eigelb
175 g Zucker
20 g Vanillezucker
90 g Rapsöl
100 g Wasser
250 g Weizenmehl
1/2 Pck. Backpulver

Für den Apfelpudding:

6 Äpfel
1 l klarer Apfelsaft
100 g Zucker
4 Pck. Vanillepuddingpulver

Für die Creme:

1 l Sahne
20 g Vanillezucker
4 Pck. Sahnesteif
etwas Zimt