

# Apfel-Pudding-Schnitten



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

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.