

Apfel-Schnitte Melanie

Ölkuchenmasse:

3	Eier
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1/16 l	Speiseöl
1/16 l	Wasser
130 g	Mehl glatt
1 Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Backpulver

Apfelpudding:

1 Pkg	Vanille Puddingpulver
100 g	Zucker
¾ l	Apfelsaft
4 Stk.	geschälte, blättrig geschnittene Äpfel
½ TL	Zimt

Zum Dekorieren

½ l	Schlagobers
-----	-------------

Zum Bestreuen

30 g	geröstete Mandelblättchen
------	------------------------------

1. Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier herrichten.
2. Eier trennen. Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers steif schlagen.
3. Dotter mit der zweiten Hälfte des Staubzuckers und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Wasser unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und einrühren.
5. Eischnee mit dem Schneebesen gefühlvoll unterheben.
6. Ca. 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.
7. Auskühlen lassen!
8. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und blättrig schneiden.
9. ¼ l Apfelsaft mit dem Puddingpulver vermischen und glatt rühren.
10. ½ l Apfelsaft mit Zucker aufkochen. Apfelsaft-Puddinggemisch unter Rühren (Schneebesen) einkochen, aufkochen lassen bis sich Blasen bilden.
11. Äpfel und Zimt dazugeben und ca. 1 Minute weiterkochen.
12. Den heißen Pudding auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.
13. Das Schlagobers in einem schmalen, hohen Behälter fluffig aufschlagen!
Achtung: Eher weniger schlagen und mit dem Schneebesen auf die gewünschte Konsistenz bringen!
14. Auf dem Pudding verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen!