

Rezept

# Apfelmusschnitten

Ein Rezept von Apfelmusschnitten, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Apfelsaft
<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>12 Blatt</b> Gelatine
Saft von 1 Zitrone	<b>1 kg</b> Apfelmus (aus dem Glas)
<b>600 g</b> Sahne	<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>3 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2 TL</b> Zimtpulver
Fett für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Die Eier mit dem Zucker schlagen. Öl und Saft dazugeben und die Nüsse unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Unter das Apfelmus rühren. Die Apfelmasse auf den Kuchen streichen und im Kühlschrank in 1 Std. fest werden lassen.
3. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und auf die Apfelmasse streichen. Den Kuchen mit Zimt bestäuben.