

# FRUCHTIGE APFELSCHNITTE

★★★★☆ 4.7 bei 33 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Mehl und Backpulver vorsichtig einrühren. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Öl langsam einrühren.
- 2 Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Pudding laut Packungsanweisung zubereiten. Statt der Milch wird der Apfelsaft verwendet. Den fertigen Pudding abkühlen lassen und noch einmal gut durchrühren.
- 4 Das Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen und mit dem ausgekühlten Pudding mischen.
- 5 Die Puddingmasse auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen. Danach noch die Biskotten in etwas Apfelsaft tunken und mit der Zuckerseite nach oben auf die Puddingcreme legen.
- 6 Zum Abschluss wird der Kuchen noch mit Schokoglasur verziert.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM)

#### TEIG

- 160 g Zucker
- 6 Eier
- 160 g Weizenmehl 700
- 2 EL Öl
- 0.5 Pkg. Backpulver

#### CREME

- 1 l Apfelsaft
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 300 g Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 1 Pkg. Biskotten
- etwas Apfelsaft zum Tunken
- Schokoglasur zum Verzieren



Zum schnelleren Abkühlen des Puddings einfach eine

Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen (so bildet sich keine Haut) und dann für ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.