



pampered | chef

Apfelsaft- Schnitten

Zutaten:

3 Eier

100 g Zucker

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

300 ml Apfelsaft

1 Pr. Salz

6 Äpfel

Saft ½ Zitrone

100 g gehobelte Mandeln

35 g Zucker

1 TL Zimt

100 ml Sahne

Zubereitung:

Großen Ofenzauberer fetten.

Ofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek. /St. 5 schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Apfelsaft und Salz dazu geben und 20 Sek/ St 4 verrühren.

Teig in den großen Ofenzauberer geben und verstreichen (Teig ist sehr flüssig).

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermengen.

Die Äpfel auf dem Teig verteilen.

Die Mandelplättchen gleichmäßig darüber streuen.

Zucker mit Zimt vermischen und diese Mischung über die Mandelplättchen streuen.

Den großen Ofenzauberer in den Ofen schieben (unterste Schiene) und 30 Minuten backen.

Die ungeschlagene Sahne nach dem Backen gleich über den heißen Kuchen träufeln und abkühlen lassen.