

## Apfelmus-Schnitten

**Zubereitungszeit:**

ca. 60 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten Boden:

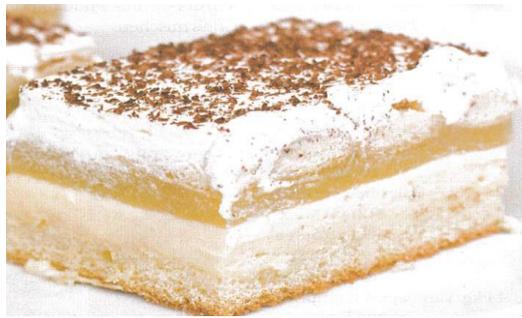
5 Eier  
200 g Feinkristallzucker  
280 g Kuchenmehl  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
1/8 lt. Wasser  
1/8 lt. Maiskeimöl

#### Zutaten 1. Creme:

500 g Mascarpone  
100 g Staubzucker  
3 Eigelb  
4 Blatt Gelatine

#### Zutaten 2. Creme:

500 ml Apfelmus  
4 Blatt Gelatine  
2 Pkg. Biskotten  
500 ml Sahne  
1 EL Staubzucker  
1 Pkg. Sahnesteif  
Schokoladespäne



### Zubereitung:

Die Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben.  
Bei 160° Heißluft 25 Minuten backen.

#### 1. Creme:

Mascarpone, Staubzucker, und Eigelb schaumig rühren, Gelatine im Wasserbad auflösen und dazu geben.

#### 2. Creme:

Gelatine im Wasserbad auflösen und mit dem Apfelmus verrühren.

Auf die erkaltete Teigplatte die erste Creme streichen, darauf die zweite Creme geben, dann dicht mit Biskotten belegen.

PS: Die Biskotten evtl. Etwas mit Apfelsaft oder Milch anfeuchten.

Sahne mit Staubzucker und Sahnesteif schlagen und auf die Biskotten streichen, mit Schokoladespänen bestreuen.

**Weinempfehlung:**

Espresso

**Kochabend:**

4. Apr, 2018 / Mike T.