

Apfel-Cremeschnitten für Eilige

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Zum Bestreichen und Belegen:

100 g Marillenmarmelade

40 Biskotten (1 Pkg.)

Puddingfüllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

120 g Zucker

1 l Milch

Apfelfüllung:

500 g geschälte, grob geraspelte
Äpfel

60 g Zucker

1 Messerspitze Lebkuchengewürz
(oder Zimt)

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich Apfel-Cremeschnitten?:

1 Zum Vorbereiten:

Den Blätterteig entrollen und auf ein mit dem Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) geben. Den Blätterteig mit Marmelade bestreichen und mit Biskotten belegen.

2 Puddingfüllung:

Für die Puddingfüllung Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf den Biskotten verteilen.

3 Apfelfüllung:

Für die Apfelfüllung Äpfel mit Zucker und Lebkuchengewürz vermischen und auf dem Pudding verteilen.

4 Zum Bestreichen:

Den zweiten Blätterteig darauflegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Ei bestreichen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

5 Zum Bestreuen:

Den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und in Schnitten schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Blätterteig kann man auch Plunderteig verwenden.
- Zur warmen Apfel-Cremeschnitte eine Kugel Schokoladeeis - mit etwas Calvados (Apfelbranntwein) beträufelt - servieren.

