

Schnelle Apfelschnitten

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kuchenboden:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Zum Belegen:

40 Biskotten (1 Pkg.)

1 kg geschälte, entkernte Äpfel

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Puddingbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

40 g Zucker

1 l Milch

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

Wasser

1 Kuchenboden:

Einen Blätterteig auf ein leicht befettetes Backblech (30 x 35 cm) geben und mit Biskotten belegen.

2 Die Äpfel blättrig schneiden, auf den Biskotten verteilen und mit Sahnesteif bestreuen.

3 Puddingbelag:

Für den Belag Puddingpulver mit Zucker und Milch zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Den lauwarmen Pudding auf die Äpfel streichen. Den zweiten Blätterteig auf den Pudding geben.

4 Zum Bestreichen:

Ei mit Wasser verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



Dr. Oetker Österreich

Den Kuchen vor dem Servieren in Schnitten schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Blätterteig kann auch Plunderteig verwendet werden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33