Nah&Frisch



Bernhard Steinbäck User

Dinkelschnitten mit Apfelcreme

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Dotter und Eiklar trennen. Eiklar steif schlagen. Dotter, Rohrzucker, Mehl, ger. Mandeln, Öl und lauwarmes Wasser vermengen. Kakao und geschlagenes Eiklar unterheben. Mit Heißluft bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen. Für die Creme Schlagobers schlagen. Pudding mit Apfelsaft zubereiten. Gelantineblätter dazugeben. Schlagobers unterheben. Creme auf den kalten Kuchenboden geben und für ein paar Stunden kühlen. Wenn man mag kann man noch eine dünne Schicht Schlagobers drüber streichen und mit Schokostreussel verzieren.

Zutaten

- 5 Stk. Eier
- 20 dag Rohrzucker
- 15 dag Dinkelmehl
- 10 dag geriebene Mandeln
- 0.125 l Öl
- 0.125 l Wasser lauwarm
- 1 Prise Kakao
- 0.5 l Apfelsaft naturtrüb
- 1 Pkg. Vanillepudding
- 5 Blätter Gelantine
- 0.25 l Schlagobers geschlagen