

Apfel- oder Topfenschnitten

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	½ Pkg.
Rosinen / Sultaninen	5 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	150 g
Feinkristallzucker	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Zitronensaft	½ Stk.
Salz	1 Prise(n)
Vollmilch	6 Esslöffel
Weizenmehl (griffig)	400 g
Tafelapfel / Tafeläpfel	10 Stk.
Zimtpulver	1 Esslöffel

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Butter, Milch macht man einen gerührten Mürbteig, den man in 2 gleichgroße Rechtecke in Backblechgröße ausrollt. Einen Teigfleck legt man mit Hilfe des Nudelholz auf das Backblech, belegt in mit den gehobelten Äpfel, bestreut mit etwas Zucker und Zimt und ev. mit Rosinen. Nun hebt man mit dem Nudelholz die zweite Teighälfte darauf und drückt die Ränder gut zusammen. Man sticht den Kuchen einige Male mit der Gabel an, bestreicht ihn mit Eiklar und bäckt ihn bei 180°. Noch heiß wird er überzuckert und vollkommen erklattet in Schnitten geteilt.

Man kann die Schnitten auch mit einer Topfenfülle machen:

100g Butter, 100g Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, 500g Topfen, 1 Teelöffel Zitronenschale, 2 Vanillezucker, 1 Prise Salz, 100g Rosinen 2 Teelöffel MaizenaTIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1055-Apfel-oder-Topfenschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at