

Vanille-Apfel-Zimt Schnitte

Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|--------|
| Eiweiß / Eiklar | 3 Stk. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 125 g |
| Blätterteig | 1 Pkg. |
| Qimiq | 250 g |
| Feinkristallzucker | 130 g |
| Äpfel / Apfel | 1 Stk. |

Zubereitung:

Blätterteig zuerst auf einem Blech vorbacken.

Qimiq Vanille mit 30g Zucker und den grob geriebenen Äpfeln glatt rühren (je nach Geschmack Zimt dazu geben). Steif geschlagenes Obers unterheben und dann auf den erkalteten Boden streichen. Mind. 2 Std. kalt stellen. 3 Eiklar mit 100 g Zucker aufschlagen und auf den Boden mit der Creme streichen. Das Rohr auf 210 Grad Oberhitze vorheizen und das Blech auf die oberste Schiene schieben. Nur ganz kurz überbacken (max. 2 Min.). Der Schnee darf nur leicht gebräunt sein! Dann wieder in den Kühlschrank geben.

TIPP:

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-1255-Vanille-Apfel-Zimt-Schnitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at