

Apfel-Blitzkuchen

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	5 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Tasse(n) / Glas
Vanillepuddingpulver	2 Pkg.

Zubereitung:

Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker 5 eischwer (Menge = 5x so schwer wie ein Ei ist) sehr schaumig rühren. Anschließend das Mehl (4 eischwer) unterheben und bei 180° goldbraun backen. Für den Belag Wasser, 1/2 Tasse Zucker, 2 Packerl Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und die geraspelten Äpfel nacheinander gut verrühren, aufkochen lassen, abkühlen lassen und auf dem Biskuit streichen.

Eventuell mit Schlagobers verzieren.

Dieser Kuchen schmeckt besonders leicht und fruchtig !

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-983-Apfel-Blitzkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at