

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 19. Mai 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Apfelmusschritte**

**45 Minuten(ohne Kühlzeit)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

240 g Feinkristallzucker, 180 g Universalmehl, 1 TL Backpulver, 6 Eier, 1 TL Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale; 6 Äpfel, 1/2 Zimtstange, 4 Gewürznelken, etwas Wasser, 1 Schuss Weißwein, Saft von 1 Zitrone, Zucker (nach Geschmack); 1 Packung (40 Stück) Biskotten, 500 ml Schlagobers, etwas Vanillezucker, etwas Kakaopulver.

### **Zubereitung**

Eier mit Kristallzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit Backpulver versieben und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Rohr bei 170 °C Ober- und Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und kurz überkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden, mit Zimt, Gewürznelken, etwas Wasser, Weißwein, Zitronensaft und Zucker weich dünsten. Zimtstange und Gewürznelken herausnehmen, weich gedünstete Äpfel abseihen und diese mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Apfelmus auf dem Teig verteilen und mit den Biskotten belegen. Das Obers mit etwas Vanillezucker aufschlagen und auf die Biskotten streichen. Mit Kakaopulver bestreuen und 2 bis 3 Stunden kalt stellen.