

Apfelmusschnitten mit Frischkäse Glasur

Boden:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 125 ml Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 ml Apfelsaft gespritzt
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver



Apfelmusschicht mit Biskotten:

- 1 großes Glas Apfelmus (ca. 750 ml)
- 3 EL Zucker
- 3 EL Wasser
- 2 Pkg. Biskotten
- warme Milch

Frischkäse-Glasur:

- 1 Pkg. Frischkäse
- 500 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif

Zubereitung:

Für den Teig Eier, Zucker, Öl und Vanillezucker schaumig schlagen. Saft dazu rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Bei Heißluft 180° C, 25 min. backen.

Apfelmus, Zucker und Wasser kurz aufkochen, abkühlen lassen und anschließend auf dem Kuchenboden verteilen. Biskotten in warme Milch tunken und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen.

Schlagobers steif schlagen. Frischkäse und Sahnesteif dazu rühren. Auf dem Kuchen verteilen. Mit Zimt bestreuen.