

Apfelmuskuchen

Von Kuchenfee

Heute zeige ich dir, wie du super schnelle und einfach leckere Apfelmus Sahne Schnitten backen kannst. Diese süßen Köstlichkeiten sind in kürzester Zeit verzehrbereit und benötigen nur eine Handvoll von Zutaten.

Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es sich auch spontan backen lässt. Wenn du überraschend Gäste bekommst oder einfach Lust auf etwas Süßes hast, dann sind diese Apfelmus Sahne Schnitten die perfekte Wahl. Du benötigst nur wenige Zutaten, die du vermutlich schon zu Hause hast, und der Teig ist schnell zusammengemixt. Ein weiterer Vorteil dieses Rezepts ist, dass es ein tolles Osterrezept ist, aber das ganze Jahr über lecker schmeckt. Das Apfelmus verleiht den Schnitten eine fruchtige Note und die Sahne macht sie besonders cremig und köstlich. Mit einer Prise Zimt und Vanille wird das Ganze zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Wenn du also auf der Suche nach einem schnellen und einfachen Kuchenrezept bist, das immer gut ankommt, dann solltest du unbedingt diese Apfelmus Sahne Schnitten ausprobieren. Sie eignen sich perfekt als Nachtisch oder süßer Snack zwischendurch und sind auch bei Kindern sehr beliebt.

In diesem Video zeige ich dir Schritt für Schritt, wie du den Teig zubereitest, das Apfelmus darauf verteilst und die Sahne obendrauf schlägst. Das Ergebnis ist ein saftiger, aromatischer Kuchen, der das ganze Jahr über köstlich schmeckt.

Also, worauf wartest du noch? Schnapp dir deine Zutaten und lass uns loslegen! Und wenn dir das Rezept gefällt, vergiss nicht, das Video zu liken und zu abonnieren, um keine weiteren leckeren Rezepte zu verpassen. Viel Spaß beim Backen und genieße die Apfelmus Sahne Schnitten! Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen.

Hinweise:

Es gibt nichts Besseres als den Duft von frischem Apfelkuchen. Ob als klassischer runder Kuchen, als praktischer Apfelkuchen vom Blech oder als knuspriger Streuselkuchen mit Äpfeln - die Möglichkeiten sind endlos! Mit seiner knusprigen Kruste, saftigen Äpfeln und einer Prise Zimt ist dieser Klassiker unter den Kuchen ein wahrer Gaumenschmaus. In diesem Rezept teile ich mit euch eine einfache und dennoch köstliche Art, einen runden Apfelkuchen zu backen. Wir verwenden frische, saftige Äpfel und eine Kombination aus braunem Zucker und Zimt, um einen reichhaltigen und würzigen Geschmack zu erzielen. Die Kruste besteht aus einer Mischung aus Mehl, Zucker und Butter und wird knusprig gebacken. Aber auch Apfelkuchen vom Blech ist eine tolle Option, wenn Sie einen größeren Kuchen für eine Party oder einen Brunch benötigen. Einfach die Menge der Zutaten entsprechend anpassen und den Kuchen auf einem Backblech ausrollen. Für diejenigen, die es gerne knuspriger mögen, ist der



Streuselkuchen mit Äpfeln eine fantastische Alternative. Hier wird die Apfelfüllung mit einer Schicht aus knusprigen Streuseln aus Butter, Mehl und Zucker bedeckt, die dem Kuchen eine wunderbar karamellige Note verleiht. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden, dieser Apfelkuchen ist immer lecker.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	BACKZEIT	GESAMT
2 Std.	n/a	13 min	2 Std. 13 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 4 x Eier
- M
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 x Orangenaroma
- optional!

FÜLLE

- 400 g Apfelmus
- 300 ml Sahne
- 2 Paket Sahnesteif
- 2 Paket Vanillinzucker

DEKOR

- Sahne
- Zimt
- Mandelstifte

Werkzeuge

- Backblech
- Standartgröße
- Küchenmaschine
- Waage

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 02 Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker für rund 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03 Mehl auf die Masse sieben und mit Liebe und Geduld unterheben, dann auf das Blech streichen und backen, etwa 10-12 Minuten.

04 Nach dem Backen vom Blech nehmen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Auskühlen lassen.

05 Den Boden stürzen und vom Papier lösen, dann in vier Streichen schneiden.

2. FÜLLUNG

01 Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, kurz vor Schluss das Sahnesteif dazu geben und einschlagen.

02 Einen Streifen auf eine Servierplatte geben, mit Apfelmus bestreichen und etwa 1/3 der Sahne darauf geben. Nächster Boden auflegen, wieder mit Apfelmus und Sahne bestreichen. Solange Füllen bis der letzte Boden aufgelegt ist.

03 Die Schnitten mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann nach Wunsch mit etwas extra Sahne, Äpfeln, Zimt & Mandeln dekorieren.