



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Blech

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

4 Eier

1 TL unbehandelte Zitronenschale

1 EL Vanillezucker

1 Apfel

1,5 BECHER Zucker

2 BECHER Naturjoghurt

1 BECHER Pflanzenöl

200 G gemahlener Mohn

100 G geriebene Nüsse

3 EL Hanfsamen

1/2

BECHER Mehl

1/2 PKG Puddingpulver Vanille

1 TL Backpulver

50 G geriebene Schokolade

Marmelade

500 ML Schlagobers

6 BLATT Gelatine

500 ML Apfelmus

Zubereitung

1. Eier, Zitronenschale, Vanillezucker und Zucker dickschaumig rühren.
2. Apfel reiben und einrühren.
3. Joghurt und Öl gut verquirlen und gemeinsam mit dem Mohn, Nüssen, Hanfsamen, Mehl, Vanillepulver und Schokoraspeln gut unter die Schaummasse heben.
4. Auf einem Blech mit Papier verteilen und bei 180° C Ober-Unterhitze backen.
5. Kuchen überkühlen lassen.
6. Kuchen mit Marmelade bestreichen.
7. Obers steif schlagen und gleichmäßig auf Kuchen streichen.
8. Gelatine einweichen und auflösen und mit Apfelmus abmischen.

9. Apfelmasse auf das Schlagobers streichen und kalt stellen (am besten über Nacht).
10. Eventuell mit Gänseblümchen garnieren.

Die Becherangabe entspricht einem Becher mit 250 ml Fassungsvermögen.