



## Quittenmus-Schnitten

... nach folgendem Rezept. Das Apfelmus wird durch Quittenmus ersetzt. Eine köstliche Variation.

mal was anderes | gelingt leicht

### Apfelmusschnitten

4 Eier | 250 g Zucker  
200 ml Öl | 200 ml Apfelsaft  
200 g gemahlene Haselnüsse  
300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver

#### Für den Belag:

12 Blatt Gelatine  
Saft von 1 Zitrone  
1 kg Apfelmus (aus dem Glas)  
600 g Sahne  
3 Päckchen Vanillezucker  
3 Päckchen Sahnesteif  
2 TL Zimtpulver  
Fett für das Blech

Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke)

⌚ 40 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen

1 Std. Kühlen

Pro Stück ca. 455 kcal, 7 g EW, 28 g F, 43 g KH

**1** Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Die Eier mit dem Zucker schlagen. Öl und Saft dazugeben und die Nüsse unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

**2** Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Unter das Apfelmus rühren. Die Apfelmasse auf den Kuchen streichen und im Kühlschrank in 1 Std. fest werden lassen.

**3** Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und auf die Apfelmasse streichen. Den Kuchen mit Zimt bestäuben.

