Apfelschnitten

(Rezept für ein Backblech)

Verfasser: Anna M. (Dipl.oec.troph.)

Glutenfrei
Eifrei

Vorbereitung: Backblech mit Backpapier auslegen

250g Butter
200g Zucker
1 Vanillezucker
1 TL gestr. Zimt
15g Eiersatz (mit 60ml Wasser)
1 Pck. Backpulver (glutenfrei!)
500g Mehl-Mix hell

Alle Zutaten in eine Rührschüssel abwiegen. Mit dem Handrührgerät und Rührteigstäben zu Krümel verarbeiten. ½ der Krümel auf das Backblech geben und andrücken.

1 kg Apfelmus - auf den Teig gleichmäßig verteilen. Die restlichen Streusel auf den Teig geben.

Umluft: 160°C
Ober-/Unterhitze: 180°C
Backzeit: 40-45 Minuten

Falls sie dieses Rezept ohne Unverträglichkeit zubereiten möchten, tauschen Sie folgende Lebensmittel aus:

15g Eiersatz→ 1 Ei
300g Mehl Mix hell→ 300g Dinkelmehl Type 630