



# LIEBLINGSREZEPT



Victoria Fahrngrubel.

Moskiewiter Apfelschnitte: für 10 Portionen

Zutaten: 0,50 kg Mehl, 0,01 Backpulver,  
0,25 kg Staubzucker, 0,01 kg Vanillezucker,  
0,25 kg Butter, 2 Stück Eier, 0,50 Stück Zitrone,  
0,01 l Rum.

Fülle: 0,50 l Most, 0,50 l Apfelsaft, 0,16 kg Vanille-  
puddingpulver, 0,10 kg Honig, 1

Apfelmus: 0,50 kg Apfel, 0,05 kg Kristallzucker,  
0,50 Stück Zitrone, Zimt.

Rum Verzieren: 0,25 l Schapotters, 0,12 Likör,  
Zubereitung: ca. 20 Min AI & 30 Min BZ

Apfelmus zubereiten, Müsli zubereiten, Most und  
Apfelsaft aufkochen, Puddingpulver einkochen,  
mit Honig und Mus abschmecken, überkühlen.

2/3 Teig ausrollen, Fülle verteilen, 1/3 vom Teig  
als Gitterstreifen darauflegen, 30 Min. bei 170° backen.  
Mit Obers und Likör verzieren. Dazu passt ein Most aus der  
Region. Das Rezept ist aus der Zeitung.

(Ingrid Senke) und noch  
schon oft nachgebaktes  
Gutes Gelingen!

