

## Titelbildrezept

### Apfel-Cranberry-Schnitten

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für die Schnittenform (siehe Hinweis Seite 12), gefettet und gezeichnet, oder eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

**4 Eier**

**120 g Zucker**

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

**1 unbehandelte Zitrone**, je ½ abgeriebene Schale und Saft, Saft beiseite gestellt

**180 g Dessert extrafin** (rahmangereicherte Sauer Milch)

**180 g Mehl**

**100 g getrocknete Cranberrys**

**3 rotschalige Äpfel**

(z. B. Gala), in Schnitzchen

**Puderzucker** zum Bestäuben

**1.** Eier, Zucker, Vanillesamen und Zitronenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Dessert extrafin daruntermischen.

**2.** Mehl mit den Cranberrys mischen, daruntermischen. Masse in die vorbereitete Form füllen, auf ein Backblech stellen.

**3.** Apfelschnitzchen mit beiseite gestelltem Zitronensaft mischen, in den Teig stecken.

**Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben. In Schnitten schneiden.

**Tipp:** Die Apfel-Cranberry-Schnitten schmecken lauwarm am besten.

**Pro Stück (⅓):** 6 g Fett, 8 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1161 kJ (278 kcal)

