



KUCHEN UND MUFFINS

Apfel-Mascarpone-Orangebiskuit

Ein leichter, aromatischer Apfelkuchen mit Mascarpone, der durch den Orangebiskuit zu etwas ganz Besonderem wird. Die zimtige, aromatische Apfelschicht und die zarte Mascarponecreme ergänzen sich perfekt. Ein einfaches und dennoch äußerst köstliches Dessert, das man unbedingt ausprobieren sollte!

Menge: 12–16 Stück

156,8
kcal

5,9 g verwertbare Kohlenhydrate

5,3 g Ballaststoffe

3,7 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier (M)
- 20 g weiche Butter
- 30 ml Wasser
- 80 g Fibriya Balance Süßungsmix
- 80 g Fibriya Biskuit mit Orangengeschmack – Low Carb Keto-Ballaststoffmix

Für die Apfelschicht:

- 4–5 Äpfel
- etwas Zitronensaft
- Süßungsmittel nach Geschmack
- Zimt
- 1 TL Fibriya Gelier- & Verdickungsmittel

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 200 g zuckerfreie Schlagsahne
- Süßungsmittel nach Geschmack

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Für den Biskuit alle Zutaten miteinander verrühren und den Fibriya Biskuit mit Orangengeschmack zum Schluss unterrühren. Bei 170 °C 25–30 Minuten backen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen und raspeln. Mit etwas Zitronensaft, Süßungsmittel und Zimt weich dünsten, anschließend das Geliermittel hinzufügen, andicken lassen und abkühlen lassen.
3. Die Schlagsahne steif schlagen, die Mascarpone unterrühren und anschließend nach Geschmack süßen.
4. Die Apfelfüllung auf den abgekühlten Biskuit streichen und anschließend die Mascarponecreme darauf verteilen. Die Oberfläche mit etwas Zimt bestreuen.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	156,8 kcal	175,2 kcal
Energie	650,5 kJ	726,5 kJ
Fett	11,9 g	13,2 g
– davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g	7,5 g
Kohlenhydrate	13,2 g	14,7 g
– davon Zucker	5,4 g	6,0 g
– davon mehrwertige Alkohole	7,3 g	8,2 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	5,9 g	6,6 g
Ballaststoffe	5,3 g	5,9 g
Eiweiß	3,7 g	4,1 g
Salz	0,3 g	0,4 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)