

APFELKUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Topfen- / Quark-Ölteig:

- 400 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Topfen
- 6 EL Milch
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Apfelfüllung:

- 900 g Äpfel
- 200 ml Wasser
- Saft v. 1 Zitrone
- 120 g Zucker
- 500 ml Apfelsaft
- 2 P Vanillepuddingpulver

Belag:

- 80 g Mandelblättchen
- Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. 1/3 der Apfelstücke in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben damit sie nicht braun werden, die anderen 2/3 mit 200 ml Wasser und Zitronensaft zum Kochen bringen, 2 Minuten schwach köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen.

Mehl, Backpulver, Ei, Topfen, Zucker, Milch, Öl, Salz, und Vanillezucker rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig sehr klebrig.

Ofen auf 180° vorheizen.

Die gekochten Apfelstücke abseihen, Saft dabei auffangen und mit Apfelsaft vermengen. Puddingpulver und Zucker mit 4-5 EL vom Apfelsaft glattrühren. Restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen, glattgerührtes Puddingpulver einrühren und auf kleinster Flamme dicklich einkochen. Gekochte Apfelstücke unterheben.

Den Topfenölteig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, eine Lage abziehen und den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (28 cm Ø) stürzen, die 2. Lage Backpapier abziehen, Ränder andrücken, überstehende Reste mit einem scharfen Messer abschneiden.

Apfel-Puddingmasse auf den Topfenteig geben. Ungekochte Apfelstücke darüber streuen, Mandelblättchen mit Kristallzucker vermischen und auf den Äpfeln verteilen. Im Backrohr ca. 60 Minuten backen, eventuell mit Alufolie abdecken damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Den Kuchen 3-4 Stunden kühlstellen, danach in Stücke schneiden und mit Schlagobers servieren.