

Apfelkuchen mit Vanilleguss

Für den Teig:

300g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 EI Größe M, 100g Puderzucker, Salz, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 200g Butter

Für den Belag:

8 kleine Äpfel ca. 140g (Boskoop), 200g Marzipan, eventuell Rumrosinen oder Haselnüsse grob hacken

Für den Guss:

1 Vanilleschote, 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 1 Eigelb, 1l Sahne zum Kochen, 100g Zucker

Springform (26cm Durchmesser), Fett für die Form

Mehl und Backpulver mischen, Ei, Puderzucker, Salz und Zitronenschale dazugeben. Die Butter darauf verteilen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen. - Äpfel schälen, Kerngehäuse großzügig entfernen und mit Marzipan, Rosinen oder Nüssen füllen. Backofen auf 160° vorheizen. - Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Puddingpulver und Eigelb mit 3-4EL Sahne verrühren. Die restliche Sahne mit Vanillemark und Zucker zum Kochen bringen. Die Pudding-Eigelb-Mischung unter Rühren zur kochenden Sahne geben und bei kleiner Hitze 5 min kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Teig ausrollen. Die Form einfetten, Teig hineinlegen und einen etwa 3cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die gefüllten Äpfel dicht nebeneinander daraufstellen. Die Vanille-Sahne-Mischung über die Äpfel gießen. Den Kuchen auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Std. backen.

Der Kuchen sollte nach 45 min gut gebräunt sein. Ist er zu hell die Temperatur um 10°C erhöhen, ist er zu dunkel um 10° C reduzieren. Weitere 15 min backen. Herausnehmen auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Rezept / November 2014

