

Apfel-Birnen-Kuchen aus dem Nordwesten

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Apfel
Hefe
Jüdisch

* TEIG

- 1 c lauwarmes Wasser
- 1 ts Zucker; plus
- 1/2 c Zucker
- 4 ts Trockenbackhefe
- 2 Eier; Zimmertemperatur
- 1 1/2 ts Vanilleextrakt
- 2 1/2 ts Salz
- 1/4 ts Zimt
- 1/2 c Öl; (oder Butter, zerlassen)
- 5 c Mehl Type 1050; oder halb
-405, halb Vollkorn

* ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei
- 1 Eigelb

* APFEL FÜLLUNG

- 3 c Äpfel, gewürfelt; etwa
- 3 große
- 1/2 c Zucker
- 1 ts Zimt

* ZUM BESTREUEN

- 3 tb Zucker

Wasser mit 1 TL Zucker und der Hefe in einer großen Schüssel verühren. 2 bis 3 Minuten stehen lassen, bis die Hefe sich ausdehnt.

Die 1/2 Tasse Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Salz, Zimt und Öl einrühren. 5 Tassen Mehl zugeben, 8 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig, mehr Mehl einarbeiten (der Teig wird etwas kleben). Teig in eine geölte Schüssel geben und mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken. 1 Stunde gehen lassen.

Ei und Eigelb zum Bestreichen miteinander verquirlen, beiseite stellen.

Die Kastenformen fetten (man kann den Kuchen auch in einer sehr großen Kranzform oder Brotform backen).

Die Apfelwürfel mit Zimt und Zucker vermengen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm ausrollen bzw. mit der Hand flachdrücken. Die Hälfte der Apfelstücke daraufgeben, andrücken, den Teig zusammenschlagen. Restliche Apfelstücke darauf festdrücken, noch einmal den Teig zusammenschlagen. Wenn Apfelstücke herausschauen - der Teig kann ein bißchen reißen - mit der Hand hineindrücken.

Teigstück zu einem großen Laib formen, mit einem sehr scharfen Messer in 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben erst in einer Schicht in die Kastenformen legen, danach locker eine zweite Lage daraufschichten.

Mit dem Ei bestreichen, was nicht ganz einfach ist, da die Oberfläche sehr rauh ist; es ist mehr ein Beträufeln als Pinseln. Mit Zucker bestreuen und ein bis zwei Stunden gehen lassen (der Teig sollte bis zum Rand der Form aufgehen).

Ofen auf 160°C vorheizen. Challah 35 (kleine Form) bzw. 45 Minuten (große Form) backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Reste schmecken prima als Arme Ritter.

Quelle: Zillah Bahar, Jewish Bulletin of Northern California posted to rfcj by Ruth Heiges August 1998

übersetzt & ausprobiert von Petra Hildebrandt