

## Apfelbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Apfel

### \* BODEN

1 1/2 c Weizenmehl  
1/2 c (110 g) kalte Butter  
- in Stückchen  
1/2 c Zucker  
1 ts Vanilleextrakt  
1 pn Salz

### \* FÜLLUNG

250 g Doppelrahmfrischkäse  
- Zimmertemperatur  
1/4 c Zucker  
1 lg Ei  
1 ts Vanilleextrakt

### \* BELAGO

1/3 c Zucker  
1/2 ts Zimtpulver  
4 lg säuerliche Äpfel\*  
1/4 c Mandeln, gehobelt

\*geschält, entkernt, in dünnen Scheiben (ca. 3 Tassen)

### AM VORTAG BEGINNEN!

Teig: Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Eine 26-cm-Springform mit Alufolie auskleiden [28-cm-Rosettenform; mit Schmalz ausgestrichen].

Teigzutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit den Fingerspitzen zu einer Art Streuseln durcharbeiten. Teig zu einer Kugel formen [hat bei mir nicht geklappt]. Auf den Boden der Form drücken und einen 2 cm hohen Rand hochdrücken [ich habe die Streusel in die Form geschüttet und dann Boden und Rand mit der Hand geformt]. Boden 10 Minuten ins Gefrierfach stellen [Teig / Boden ist shortbreadartig].

Im Ofen 10 Minuten backen, bis der Boden eine goldbraune Färbung hat. Herausnehmen; die Hitze auf 150 Grad reduzieren.

Füllung: Alle Zutaten in einer großen Schüssel gründlich durchrühren, bis die Masse glatt ist. Füllung auf den Boden streichen [schnell arbeiten, Masse fließt]. Oberfläche glattstreichen.

Belag: Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Apfelscheiben darin wenden. Auf der Frischkäsemasse verteilen und leicht andrücken. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Kuchen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Äpfel weich sind, ungefähr 1 1/2 Stunden. Aus dem Ofen nehmen, 1 Stunde auskühlen lassen.

Abdecken, über Nacht kaltstellen.

(Hält sich, gekühlt, bis zu drei Tage).

Kuchen rundum mit einem kleinen Messer vom Rand der Form lösen. Springformrand entfernen. Kuchen auf eine Platte setzen. Kühl servieren.

QUELLE: Bon Appétit, March 1999 R.S.V.P.: The Village Bake Shoppe, Lewiston NY

übersetzt, getippt & getestet von Petra Hildebrandt

NOTIZEN: Statt Frischkäse habe ich Mascarpone verwendet (Kalorienbombe laß nach). Der Kuchen schmeckt nach 3 Tagen noch viel besser, weil dann alle Aromen gut durchgezogen sind und der shortbreadähnliche Teig langsam weicher wird.