

Apfelkuchen mit Frischkäse - The Village Bake Shoppe

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Apfel
Lafer

* TEIG

90 g Butter
1 pn Salz
2 tb Mandeln, gemahlen
60 g Puderzucker
1 Zitrone, unbehandelt
-- abgeriebene Schale
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
Frischhaltefolie

* BELAG

80 g Butter
2 tb Haselnüsse, gemahlen
- (Mandeln, PH wg. Allergie)
2 Eiweiß
70 g Puderzucker
3 tb Mehl
3 tb Mandeln, gemahlen
120 g Apfelmus
4 md Äpfel, gerieben
1 ts Ingwer, gemahlen
1 ts Ingwer, kandiert
100 g Marzipanrohmasse

* STREUSEL

50 g Butter
50 g brauner Zucker
3 tb Mandeln, gemahlen
3 tb Semmelbrösel
1 pn Ingwer, gemahlen

* QUELLE

-- Johann Lafer kocht mit
-- Kräutern und Gewürzen
-- Falken-Verlag, 1997
-- erfasst: P. Hildebrandt

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig in 2 Teile teilen. Einen Teil auf dem Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, diese als Rand in die Form legen und leicht andrücken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Füllung die Butter schmelzen, leicht braun werden und abkühlen lassen. Die Nüsse leicht anrösten. Die Eiweiße zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Butter in den Eischnee unter Schlagen einlaufen lassen. Das Mehl dazusieben, Mandeln und Apfelmus hinzufügen. Äpfel, Nüsse, Ingwerpulver, feingehackten, kandierten Ingwer sowie Marzipanrohmasse in Stückchen dazugeben und das Ganze vorsichtig mischen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

Butter, Zucker, Mandeln, Semmelbrösel und Ingwer mischen und dann zwischen den Fingern zerreiben, bis Streusel entstehen. Diese auf der Füllung verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste 20 bis 25 Minuten backen.

NOTIZEN (PH): Insgesamt 1 Pk (100 g) gemahlene Mandeln; 3 Äpfel (geraspelt) sind ausreichend. Teig sehr heikel; beim nächsten Mal auf dem Springformboden ausrollen.