

LANDKUCHEN vom Feinsten

Unsere Kuchen vom Lande sind bodenständig, einfach nachzubacken und überzeugen mit inneren Werten wie herrlichem Geschmack und gesunden Zutaten. So verwenden wir beispielsweise Vollkornmehl, süßen mit Honig oder wenig Zucker und legen herbstliches Obst auf den Teig. Das ist Kuchengenuss, wie wir ihn lieben!

Apfelkuchen mit Vanilleguss

köstlich

Für 1 Blech bzw. 20 Stücke

Teig: 175 g Magerquark ♦ 90 ml Milch ♦ 60 g weiche Butter ♦ 85 g cremiger Honig ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ Salz ♦ 175 g Weizenmehl Type 550 ♦ 175 g Dinkelvollkornmehl ♦ 1 P. Weinstein-Backpulver ♦ **Belag:** 1 kg säuerliche Äpfel, z. B. Boskop ♦ 1 EL Zitronensaft ♦ **Guss:** 60 g Sultaninen oder Rosinen ♦ 2 Eier ♦ 500 ml Milch ♦ 100 g cremiger Honig ♦ 1 P. Vanillepudding-Pulver ♦ 50 g gehackte Mandeln ♦ **Außerdem:** Fett für das Blech ♦ Mehl für die Arbeitsfläche ♦ **Auf Wunsch:** Zimt für die Garnitur

1. Für den Teig Quark, Milch, Butter, Honig, Vanillezucker, 1 Prise Salz, beide Mehlsorten und Backpulver in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Backblech fetten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa backblechgroß ausrollen, auf das Blech legen und mit den Fingern in die Ecken drücken.

2. Für den Belag Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen (s. Tipp) und Viertel in 0,5 cm dicke Spalten schneiden. Apfelspalten in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft vermischen. Backofen auf 170 °C vorheizen. Spalten leicht überlappend in Reihen auf den Teig legen. Ca. 10 Minuten backen. Anschließend Blech herausnehmen, dabei Backofen nicht ausschalten.

3. Inzwischen für den Guss Sultaninen in kleiner Schüssel mit warmem Wasser bedecken und quellen lassen. Eier trennen, Eigelbe zur Seite stellen und Eiweiße steif schlagen. 400 ml Milch mit Honig und 1 Prise Salz in Topf aufkochen lassen. Puddingpulver, Eigelbe und restliche 100 ml Milch in kleiner Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren und in die kochende Milch einrühren. Herd auf niedrigste Stufe stellen und Pudding ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und Eischnee mit dem Schneebesen zügig unterheben. Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und verstreichen. Sultaninen in Sieb abtropfen lassen und mit den Mandeln auf dem Kuchen verteilen. Ca. 40 Minuten weiterbacken. Mindestens 1 Stunde abkühlen lassen und auf Wunsch mit Zimt bestreut servieren (s. Tipp).

Zeit: ca. 45 Minuten Arbeitszeit, 50 Minuten Backzeit, 1 Stunde Wartezeit

Pro Stück: ca. 222 kcal, 931 kJ, 6 g EW, 36 g KH, 6 g F, 3 BE

KÜCHEN-TIPPS

- Sie können auf das Schälen verzichten, wenn Sie unbehandelte Äpfel bspw. in Bio-Qualität verwenden. Hier genügt es, die Äpfel vorher zu waschen.
- Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne lecker.