

Omas Apfelkuchen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten (für 20 Stücke)

Für den Rührteig:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g weiche Butter
- 80 g feinsten Zucker
- 1 Päckchen Bio-Bourbon-Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (M)
- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Für den Belag:

- 1,2 kg mittelgroße Äpfel
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier (Größe M)
- 30 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

Für den Karamellguss

- 50 g Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Gemahlene Haselnüsse in einer Antihafpfanne leicht anrösten. Auskühlen lassen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander unterschlagen.

Marzipanrohmasse auf einer Rohkostreibe grob raspeln,iterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, mit der Milch kurziterrühren (nicht länger als 1 Minute).

2. Backofen auf 180 Grad (Heißluft: 160 Grad) vorheizen. Äpfel rundherum schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Viertel längs in drei Spalten schneiden. Vorbereiteten Rührteig auf ein gefettetes Backblech geben. Mit einer Teigkarte zu den Rändern hin gleichmäßig ausstreichen.

3. Apfelspalten mit der Rundung nach oben in Bahnen dicht an dicht auf den Teig legen, etwas hineindrücken. Mascarpone, Eier, Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Über die Äpfel gießen. Auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen.

4. Zucker und Butter in einer Antihafpfanne schmelzen (nicht bräunen). Kuchen aus dem Ofen nehmen. Zuckermasse mit einem hitzebeständigen Backpinsel gleichmäßig auf Äpfel und Guss verteilen oder darüberträufeln. Mit einem Crème-brûlée-Brenner (z. B. von Küchenprofi) darüberfahren, sodass der Zucker karamellisiert. Auskühlen lassen. Warm servieren.

Pro Stück: ca. 325 kcal • 6 g Eiweiß • 21 g Fett • 25 g Kohlenhydrate