

Turmhoher Apfelkuchen – Fast zu gut, um wahr zu sein



Perfekt gedeckter Apfelkuchen - mit fast ganzen Früchten

So muss ein gedeckter Apfelkuchen sein, glänzend goldbraun. Außen knusprig und innen saftig-aromatisch. Gerne mit oder ohne Rosinen, aber ganz bestimmt immer mit und nie ohne - Zimt.

Beeindruckend hoch und symmetrisch rund, dann ist Ihre Ostertafel über jeden Zweifel erhaben. Wenn... ja wenn da nicht dieser divenhafte Mürbteig wäre. Ja nicht zu warm darf er werden. Kneten, um Gottes Willen nicht zu lange. Am besten eigentlich gar nicht Ansehen und Anfassen.

Wer dann auch noch keine Arbeitsplatte aus Nero Assoluto - dem immerkühlen Edelgranit hat, kann eh schon einpacken. Ja, aber... wir wären nicht bei Schmeck den Süden, wenn wir dafür nicht eine Lösung hätten.

Ladies and Gentlemen, I proudly present: Quarkmürbteig - der geheime Star dieses Rezeptes!

Zutaten und Zubereitung

Für den Teig:

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Quark
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Natursalz
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Füllung:

- 2 kg Bio-Äpfel
- ca. 3 TL Zimt und Zucker oder nach Geschmack

Zum Bestreichen des Kuchens:

- Etwas Sahne oder ein Eigelb

In einer Rührmaschine alle Zutaten (die Butter raspeln) mit dem Knethaken zu einem kompakten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einschlagen und eine ½ Stunde kühl ruhen lassen.

Tipp: Probieren Sie den Teig lieber nicht, Sie müssten sonst gleich die doppelte Menge machen, denn er schmeckt roh schon himmlisch.

Für die Apfelfüllung nehmen Sie am besten 2 kg Bioäpfel, z.B. Topaz, Elstar oder Braeburn eignen sich gut. Diese vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Schale dran lassen. Die Kerne jedoch weiter für die Kuchenfüllung verwenden - sie sind gesundheitsfördernd. Da hätten Sie gleich ein interessantes Gesprächsthema zum Kaffee.

Die Apfelviertel nun mit Zimt und Zucker gut vermischen. Ruhig ein wenig ziehen lassen. Den Teig zu zwei Dritteln und einem Drittel aufteilen. Aus der größeren Kugel den Boden ca. 5 mm dünn ausrollen und in die gebutterte, runde Springform legen. Die Zimtäpfel einfüllen, dabei darauf achten, dass sie eine gleichmäßige Rundung ohne größere Lücken herstellen. Diese darf ruhig in der Mitte 3 cm höher als der Rand sein.

Aus der kleineren Teigkugel den Deckel ausrollen und auflegen. Überstände abschneiden und gleich vernaschen. Mit Sahne oder 1 Eigelb bepinseln und bei nur 150°C, mindestens 1 Stunde und 45 Minuten backen.

Am Schluss mit einem Metallspieß (z. B. Schaschlikspieß) den Gargrad prüfen. Die Äpfel dürfen nicht mehr ganz hart sein, sollten aber noch einen leichten Widerstand bieten.

Und nicht vergessen, stellen Sie dem Osterhasen auch ein Stück hin! Ach ja, Schlagsahne kommt zu einem Apfelkuchen immer gut.