

Kochen mit Elfriede

Saftiger Apfelkuchen

Zutaten:

250 g Butter, 200 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 6 Eier, 130 g geriebene Walnüsse, 130 g geriebener Mohn, 100 g glattes Mehl (Dinkel oder Weizen), 100 g Vollkornmehl (Dinkel oder Einkorn), 1 Pkg. Backpulver, 3 Äpfel

Marmelade zum Bestreichen;

300 ml Schlagobers, 250 g Sauerrahm, Zucker nach Geschmack, 1 Pkg. Sahnesteif; Nusskrokant, zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiklar mit etwas Zucker zu einem festen Schnee schlagen.

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Dotter nach und nach unterrühren.

Die Äpfel grob reiben, mit den trockenen Zutaten und dem Eischnee unter den Abtrieb unterheben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 175° C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Marmelade bestreichen. Das Obers mit dem Sauerrahm und dem Zucker gemeinsam aufschlagen, Sahnesteif unterrühren und über den Kuchen gleichmäßig verstreichen. Mit Krokant bestreuen.

Tipp: Den Teig in eine Gugelhupf-Form füllen und bei 170° C (Heißluft) 50 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Dieser Kuchen bleibt einige Tage sehr saftig.

