

Regine Schöffmann, Gewinnerin des ersten Apfelkuchen-Wettbewerbs im
Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach präsentiert ihren

Oberschwäbisches
Museumsdorf
Kürnbach

Apfelkuchen mit Rahmguss

Zutaten

Mürbteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
100 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Esslöffel Sauerrahm

Nussfüllung

100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
1 Ei
½ Teelöffel Zimt

Apfelfüllung

500 g Streuobst-Äpfel
1 Päckchen Vanille- oder Sahnepudding
20 g Zucker
500 ml Apfelsaft

Rahmguss

200 g Saure Sahne
3 Eier
80 g Zucker



Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Salz, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Sauerrahm hinzufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend mit den Händen auf mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen. Rund zwei Drittel des gekühlten Teigs ausrollen und den Boden einer Springform (ø 26 cm) bedecken, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das restliche Drittel zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und mit Fingern an die Kuchenform drücken.
2. Die Zutaten der Nussfüllung vermengen und auf dem Teigboden verteilen. Nach Belieben können hier z. B. auch karamellisierte Walnüsse verwendet werden.
3. Für die Apfelfüllung die Äpfel hobeln, Pudding mit dem Saft kochen und dann mit den Äpfeln vermengen. Diese Masse auf die Nussfüllung verteilen und den Kuchen 15 Minuten bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) backen.
4. Für den Rahmguss die Eier trennen und zunächst das Eiweiß steif schlagen. Dann Saure Sahne, die Dotter und den Zucker schaumig rühren und am Ende den Eischnee unterheben. Diese Masse auf den angebackenen Kuchen verteilen und weitere 35 bis 40 Minuten bei 175 Grad backen. Im Ofen abkühlen lassen.