

Aus dem Ofen: Herbstlicher Landhaus Apfelkuchen mit Haselnuss



Wir haben reichlich Äpfel im kühlen Keller eingelagert. Dort halten sie ihr prachtvolles Aroma über den bevorstehenden Winter. Da freu ich mich schon auf süße, gefüllte Bratäpfel und Vanilleeis zu Weihnachten.

Heute gibt`s ein altes Apfel-Rezept für einen rustikalen Landhauskuchen. Der Kuchen schmeckt umso besser, je aromatischer die Äpfel sind. Und die sind in Baden-Württemberg gut zu finden...

Hier das Rezept für "**Landhaus Apfelkuchen mit Haselnuss**":

Zutaten

Für den Teigboden:

- 300 g Mehl

- 200 g Quark
- 80 g Puderzucker
- 50 g Margarine
- 1 Packung Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Nussschicht:

- 2 Eiweiß
- 200 g Haselnüsse, fein gemahlen
- 40 g Puderzucker

Zum Belegen:

- 5-7 Äpfel, fein säuerlich
- Saft einer halben Zitrone

Extra: Etwas Aprikosenmarmelade oder Apfelgelee

Zubereitung

Den Quark mit erwärmter Margarine und Puderzucker gründlich verrühren (Rührbesen).
Das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und einer Prise Salz vermischen.

Die Hälfte des Mehl-Backpulvergemisches mit einem Sieb auf die Quarkmasse sieben und untermengen. Dann erst das restliche Mehl mit der Hand oder dem Knethaken des elektrischen Rührgerätes einmischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz kreisrund ausrollen.
Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas flüssiger Butter fetten.
Den Teig in die Form geben und einen ca. 3-4 cm hohen Rand formen.

Für die Haselnussschicht die Eier trennen (Eigelbe anderweitig verwenden). Das Eiweiß und 40 g Puderzucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät halbfest aufschlagen. Dann die gemahlene Haselnüsse untermischen. Die Haselnussmasse schnell auf den Quarkboden verteilen.

Nun die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Gleich in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen und auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 40-45 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit erwärmter Aprikosenmarmelade oder warmem Apfelgelee bestreichen.

