Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Streuobstapfel-Schmandkuchen – mein Rezept für die SWR1 Pfännle in Albsatdt

Am 06.09.2015 ist die SWR1 Pfännle in Albstadt zu Gast. Bei dieser Gemeinschaftsaktion von "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg" und SWR1 gibt es immer viele regionale Gerichte zu probieren und ein spannendes Bühnenprogramm mit Köchen, Musik und Kabarett. Dabei  kommt nur auf den Teller und ins Glas, was bei uns in der Region angebaut, erzeugt oder gezüchtet wird.

Albstadt bietet eine ganz besondere Mischung aus buntem Kulturleben und unberührter Naturlandschaft. Seine idyllische Lage entlang des Albtraufs lockt viele Naturfreunde, Wanderer und Sportler an. Mich inspiriert die Streuobstlandschaft am Albtrauf immer zu leckeren Apfelsüßspeisen wie z.B. den Streuobstapfel-Schmandkuchen (Rezept s.u.).

Wer jedoch die ganze Vielfalt der Region kennelernen will sollte am Sonntag nach Albstadt fahren. Hier ein Auszug aus der Speisekarte:

- Knackiger Zollernalb-Linsen-Salat mit geschmortem Schweinebauch
- »Schwäbischer Döner« – Stauffer Rinderrücken im Laugenweckle mit Filderkraut, Spätzle und Zwiebelschmelze
- Älbler Wildküchlein mit Preiselbeeren im Schweinenetz, dazu Pilzragout à la crème mit grünen Knöpfle
- Gebrannter Ziegenfrischkäse mit Apfelkompott
- Salat von der Lauchertaler Albforelle mit Wildkräutern und Apfel-Meerrettich-Vinaigrette
- Pikanter Kuchen vom Filder-Spitzkohl und heimischen Pilzen mit Kräuter-Sauerrahm
- Mostbraten von der Wildsau auf Apfelsoße mit Kürbiskartoffelstampf
- Traufgang-Hüttenburger vom Älbler Rind mit Selleriecreme und rotem Zwiebel-Streuobst-Chutney
- Alb-Tiramisu mit Traufgang-Himbeeren und süßem Basilikum-Pesto
- Holunderbeerensuppe mit Grießschnitte und süßer Joghurtsoße
- Grießschnitte vom Emmer mit Apfel-Alb-Whiskey-Kompott

**Zutaten**

**Für den Hefeteig:**

- 350 g Weizenmehl (Typ 405)
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Ei (M)
- 1/2 Würfel frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 2 EL Margarine
- 1 TL Rapsöl
- gute Prise Salz

**Für die Apfelfüllung:**

- 5-6 saftige, aromatische mittelgroße Äpfel (am Besten von Streuobstwiesen)
- Saft einer Bio Zitrone
- 1 TL Agar Agarpulver (oder Stärke oder Vanillepuddingpulver)
- 4 EL Zucker
- Wenn gewünscht: 4 EL Rosinen
- Wenn gewünscht: 2 cl Apfel- oder Obstbrand
- Wenn gewünscht: 8 Walnusskerne, grob gehackt

**Für die Schmandhaube:**

- 400 g Schmand
- 100 ml Sahne
- 3 Eigelbe
- 1 ganzes Ei

- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 2 EL Stärke oder Vanillepuddingpulver (wer den Schmandbelag etwas schnittfester möchte, gibt noch etwas mehr Puddingpulver dazu. Ich nehm gern extra Johannisbrotmehl)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 -100 g Zucker (Puderzucker löst sich schneller. Die Zuckermenge kann variiert werden. Je nach Geschmack mehr oder weniger zuckern!)

**Zubereitung**

- In der warmen Milch den Zucker rührend auflösen.
- Hefe zugeben und verrühren bis diese sich aufgelöst hat.
- Das Mehl mit einer Prise Salz mischen.
- Ein Ei und die Hefemilch dazugeben und alles kurz bröselig „ankneten“.
- Jetzt Margarine und Rapsöl einmischen und in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten.
- Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelspalten mit Zitronensaft, Zucker, Agar Agar (oder Stärke), Rosinen, Obstbrand und Walnusskerne in einer Schüssel mischen.
- Die Zutaten für die Schmandhaube in einer Schüssel mit dem elektrischen Rührgerät 5 Minuten rühren.
- Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 0,5-0,8 cm ausrollen. Den Boden einer Backform mit Backpapier bedecken. Kuchenform mit Butterschmalz oder Öl bepinseln. Nun den Hefeteig einlegen und einen ca. 5 cm hohen Rand formen. Überschüssigen Teig abschneiden und anderweitig verarbeiten. Die Apfelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit der Schmandcreme bedecken. Kuchen 20 Minuten gehen lassen.
- Dann den Kuchen in den auf 160°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten goldgelb backen. In der Form 20 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Kuchenform nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.