Unwiderstehlich saftig und aromatisch: Unser Streuobstapfel-Schmandkuchen

[caption id="attachment_10967" align="aligncenter" width="850" caption="Mir aromatischen Äpfel von Streuobstwiesen schmecken Kuchen unwiderstehlich..."]

[/caption]

Ich habe Körbe voller frisch geernteter Äpfel. Äpfel mit herrlichem Aroma. Sehr knackig und saftig. Aber zuviele, um diese alle zu essen. Also wird ein Teil im Keller kühl gelagert. Der andere Teil wird blanchiert und vakuumiert, zu Apfelmus, zu Apfelkompott und zu Apfelkuchen verarbeitet und eingefroren. So hab ich dann einen Vorrat für den Winter.

Der Apfel-Schmandkuchen hat es der Familie und Freunden besonders angetan. Und weil der so einfach und relativ schnell herzustellen ist gibt`s heute als Rezeptblog die Anleitung. Die darin enthaltenen Rosinen sind optional. Ich weiß, dass nicht alle gerne Rosinen essen. Der Kuchen schmeckt auch ohne...

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.