

Streuobstapfel-Schmandkuchen



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.