

Turmhoher Apfelkuchen



Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Quark
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Natursalz
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer ½ Zitrone



Für die Füllung:

- 2 kg Bio-Äpfel
- ca. 3 TL Zimt und Zucker oder nach Geschmack

Zum Bestreichen des Kuchens:

- Etwas Sahne oder ein Eigelb

Zubereitung

In einer Rührmaschine alle Zutaten (die Butter raspeln) mit dem Knethaken zu einem kompakten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einschlagen und eine ½ Stunde kühl ruhen lassen.

Für die Apfelfüllung nehmen Sie am besten 2 kg Bioäpfel, z.B. Topaz, Elstar oder Braeburn eignen sich gut. Diese vierteln und das Kerngehäuse entfernen, die Schale dran lassen.

Die Apfelviertel nun mit Zimt und Zucker gut vermischen. Ruhig ein wenig ziehen lassen. Den Teig zu zwei Dritteln und einem Drittel aufteilen. Aus der größeren Kugel den Boden ca. 5 mm dünn ausrollen und in die gebutterte, runde Springform legen. Die Zimtäpfel einfüllen, dabei darauf achten, dass sie eine gleichmäßige

Rundung ohne größere Lücken herstellen. Diese darf ruhig in der Mitte 3 cm höher als der Rand sein.

Aus der kleineren Teigkugel den Deckel ausrollen und auflegen. Überstände abschneiden und gleich vernaschen. Mit Sahne oder 1 Eigelb bepinseln und bei nur 150°C, mindestens 1 Stunde und 45 Minuten backen.

Am Ende der Backzeit mit einem Metallspieß (z. B. Schaschlikspieß) den Gargrad prüfen. Die Äpfel dürfen nicht mehr ganz hart sein, sollten aber noch einen leichten Widerstand bieten.

Tipp: Mit Schlagsahne servieren.