

*Apfelkuchen
mit Spritz*



Apfelkuchen mit Spritz



Zutaten (für 12 Stücke):

250 g Weizenmehl Type 405	1 Becher Sahne (= 200 ml)
140 g kalte Butter + Fett für die Form	50 g Kokoscreme
110 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 Eigelb	
1 Vanilleschote (Mark)	
50 g getrocknete Mango	
1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)	
6 cl Aperol	
3 EL Quittengelee	



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Kühlzeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 25 Min.

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, 120 g Butter in Flöckchen dazugeben, mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken mit 60 g Zucker, Salz, Eigelb und Vanillemark zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Mango in kleine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in Spalten schneiden, in restlicher Butter andünsten, mit 30 g Zucker leicht karamellisieren und mit Aperol ablöschen. Teig zwischen Folie ca. 4 mm dick ausrollen und mit 2/3 des Teiges den Boden und Rand einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) auslegen. Restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Hälfte der Apfel-Masse pürieren, mit Mango und restlichen Apfelspalten mischen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen mit den Teigstreifen gitterförmig belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 35 Minuten backen. Apfelkuchen noch heiß mit Gelee bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen, Kokoscreme unterheben und nach Wunsch mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Apfelkuchen mit Kokossahne servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

