



Zwetschken Apfelkuchen aus der Rein

Für den Topfen-Mürbteig:

- 250 g Topfen (20% F.i.T.)
- 250 g Dinkelmehl glatt AT Type 700 / DE Type 630
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenabrieb von einer Zitrone

Für die Fülle:

- 700 g Zwetschken
- 2 große Äpfel
- ca. 150 g Rosinen (nach Belieben)
- Kristallzucker (nach Geschmack)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Rum (optional)
- Zimt

weilers:

- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Backpapier
- Frischhaltefolie

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden oder, wie es meine Großmutter immer gemacht hat, mit einer groben Reibe reiben. So lässt sich der Teig besonders einfach verkneten.

Die restlichen Zutaten dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Der Teig pickt ziemlich :-)

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Fülle:

Die Rosinen in Rum einweichen. Wenn du das am Vortag machst, sind sie ganz weich und haben den Rum fast vollständig aufgesogen, und das schmeckt himmlisch.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.

Die Äpfel mit einer groben Raspel raspeln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und vermischen. Die Ascorbinsäure (Vitamin C) in der Zitrone wirkt als Antioxidationsmittel und verhindert, dass sich die Fülle braun verfärbt.

Die Zwetschken von den Kernen befreien und vierteln. Zu den Äpfeln geben. Nun die eingeweichten Rosinen, Vanillezucker, das Vanillepuddingpulver und Zimt dazugeben, nach Geschmack zuckern.

Fertigstellung:

Eine Backform mit etwas Butter ausstreichen. Den Topfenmürbteigs gleichmäßig ca. 5 Millimeter dick, zwischen 2 Blättern Backpapier, die ich leicht mit Mehl bestäubt habe, ausrollen. Ich habe dazu die Form abgemessen und auf dem Backpapier angezeichnet.

Nun habe ich das Backpapier mit dem ausgerollten Teig in die Form gelegt.

Die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und das Backpapier mit dem Teig darüber schlagen.

Du kannst den Teig auch auf 2 gleich große Teile ausrollen.

Den Teig mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Im Backrohr bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Du kannst den Kuchen warm oder kalt genießen, mit Vanilleeis, mit Schlagobers, mit Staubzucker, worauf gerade du Lust hast.

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.