

Apfelkuchen

Zutaten:

150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 5 Eier, 1 Prise Salz, 3 EL Eierlikör, 1 Becher Sauerrahm, 300 g Mehl, ½ Pck. Backpulver; 4 – 5 Äpfel, Saft von ½ Zitrone, Zimt, Nelkenpulver, 2 EL Zucker; 100 g geriebene Nüsse, 2 EL Zucker, 3-4 EL Milch, etwas Rum, Zimt und Zitronenschale; 100 g geriebener Mohn, 1/16 l Milch, 2 EL Zucker, 2 EL Marmelade, Zimt und Rum; 100 g grob gehackte Walnüsse, 70 g Rohzucker (grob) zum Bestreuen;

Zubereitung:

Butter, Zucker, VZ und Dotter schaumig rühren, Eierlikör dazu. Eiklar mit Salz steif schlagen und zusammen mit Mehl, BP, Sauerrahm und der Dottermasse vorsichtig unterheben.

Die Hälfte des Teiges in eine vorbereitete Form streichen.

Für die Nussfülle: alle Zutaten zu einer streichfähigen Masse zusammen rühren, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und große Tupfen mit etwas Abstand auf den Teig spritzen.

Für die Mohnfülle: Milch aufkochen, Mohn einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit den restl. Zutaten vermischen, ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und in die Zwischenräume spritzen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt, Nelkenpulver vermischen und über die Fülle verteilen. Den restlichen Teig darüber streichen.

Die Nussmischung darüber streuen und bei 180°C ca. 45-50 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!