

Sonntagskuchen

Marika Schäfer

Freitag, den 03.03.2023

Apfel-Zimt-Kuchen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
150 g gemahlene Haselnusskerne
250 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Für den Apfelpudding:

3 mittelgroße Äpfel (ca. 450 g)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 ml Apfelsaft
15 g Speisestärke
3 EL Zitronensaft
1 Prise Zimt

Für die Sahne:

400 g Schlagsahne
30 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnefestiger (à 8 g)

Außerdem:

Springform (26 cm)
Butter für die Form
Winkelpalette
Einmalspritzbeutel mit St. Honoré-Tülle (alternativ ohne Tülle)
Zimt für die Dekoration

Zubereitung:

1. Boden und Rand einer Springform dünn fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Unser Tipp: Der Teig gelingt besonders gut, wenn alle Zutaten die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben.

2. **Für den Teig** Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Nüsse untermischen.

3. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 4 Minuten leicht schaumig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren.

4. Abwechselnd die Mehlmischung und Milch kurz unterrühren. Teig in der vorbereiteten Form mit einem Silikonschaber glattstreichen und im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Drittel des Ofens 45-50 Minuten backen.

5. **Inzwischen für den Apfelpudding** Äpfel waschen, schälen und vierteln. Viertel entkernen und würfeln. Apfelwürfel, mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, 1 Prise Salz und 100 ml Apfelsaft



in einen mittelgroßen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Äpfel bei milder Hitze 10-15 Minuten weichkochen.

6. Restlichen Apfelsaft (50 ml), Zitronensaft und Stärke verrühren. Mit einem Silikonschaber unter die Äpfel rühren und unter Rühren einmal aufkochen. Gebundene Äpfel etwas abkühlen lassen.

7. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter 15 Minuten abkühlen lassen. Den Pudding auf dem Kuchen verteilen und in der Form vollständig im Kühlschrank erkalten lassen.

8. **Für die Sahne** Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen, dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen.

9. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Etwas Sahne mit Hilfe einer Winkelpalette auf dem Kuchen verstreichen. Restliche Sahne in einen Einmalspritzbeutel mit St. Honoré-Tülle geben. Kuchen in 12 Stücke einteilen und die Sahne aus dem Spritzbeutel aufdressieren und mit Zimt bestäuben.

Unser Tipp: Wenn Sie keine St. Honoré-Tülle haben, geht das auch mit jeder anderen Tülle oder einfach ganz ohne Tülle, nur mit aufgeschnittenem Spritzbeutel.