

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, den 05.10.2018**

**Apfel-Dattelnkuchen mit Mandelkruste**

**Für ca. 14 Stück**

### **Zutaten:**

#### **Für den Mürbeteig:**

180 g Butter  
60g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
300 g Mehl (Type 405)  
8 g Backpulver

#### **Für die Füllung:**

500 g säuerliche Äpfel (z.B. Elstar, je nach Größe 4-6 Stück)  
100 g Datteln, weich  
250 g Quark (40% Fett)  
1 Ei (Größe M)  
200 g Sahne, geschlagen  
100 g Zucker  
40 g Weizenstärke (alternativ 1 Päckchen Puddingpulver)  
2 g Zitronenpaste (alternativ der Abrieb von einer Bio-Zitrone)  
40 ml Zitronensaft

#### **Für die Zitronenpaste:**

2 Bio-Zitronen  
Zucker (entspricht dem Gewicht der Bio-Zitronen)

#### **Für die Mandelkruste:**

30 g Butter  
50 g Honig  
20 g Zucker  
20 g Sahne, flüssig  
40 g Mandeln, gehobelt  
40 g Mandeln, gehackt

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) einfetten.
2. **Für den Mürbeteig** die Butter, mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei verkneten. Das Mehl mit dem Backpulver in die Buttermasse sieben und kurz verkneten. Den Mürbeteig ausrollen und den Boden und den Rand (ca. 3 cm hoch) der Springform damit auslegen und ca. 20 Minuten kalt stellen.
3. **Für die Zitronenpaste** die Bio-Zitronen waschen und abreiben, anschließend vierteln, die Kerne entfernen und mit dem Zucker in einen Zerkleinerer geben und sehr fein reiben. Unser Tipp: die Paste kann sehr gut als Vorrat hergestellt werden. Im Kühlschrank hält sich die Zitronenpaste in einer Vorratsdose ca. 3 Wochen, eingefroren ca. 3 Monate.
4. **Für die Füllung** die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden (ca. 1cm x 1cm). Die Datteln entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Den Quark, das Ei, die geschlagene Sahne, den Zucker, die Weizenstärke, die Zitronenpaste und den Zitronensaft in einer Schüssel glattrühren und die Apfelwürfel mit den Datteln dazugeben.
5. **Für die Mandelkruste** die Butter, den Honig, den Zucker und die flüssige Sahne in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die gehobelten und gehackten Mandeln unterrühren.



6. Die Füllung in die mit Mürbeteig ausgelegte Springform geben und im Backofen auf unterer Schiene ca. 50 Minuten backen.

Danach den Kuchen aus dem Backofen nehmen, die Mandelkruste gleichmäßig auf der Apfelmasse verteilen und den Kuchen im Backofen auf unterer Schiene noch einmal 15 Minuten backen.