

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 17.11.2023

Marmorierter Apfel-Mohnkuchen mit Vanillesoße

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Kuchen:

3-4 Äpfel (z. B. Boskoop, ca. 450 g)
 4-5 EL Zitronensaft
 200 g zimmerwarme Butter
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 4 Eier (Größe M)
 300 g Weizenmehl (Type 405)
 2 TL Backpulver
 100 ml Buttermilch
 250 g Mohnfüllung (z. B. Mohnback)
 50 g Apfelgelee

Für die Vanillesoße:

250 g Milch
 100 g Zucker
 1 TL Vanillepaste
 5 Eigelb (Größe M)
 400 g Schlagsahne

Außerdem:

Breite Kastenform (28x15 cm)
 Butter und Mehl für die Form
 (digitales) Küchenthermometer
 Sahnespender und Patronen

Zubereitung:

1. Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Äpfel waschen und trocknen. 1 Apfel bis zum Kernhaus auf einer Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln und mit 2 EL Zitronensaft mischen, damit sich die Raspel nicht verfärben.
3. Restliche Äpfel vierteln und entkernen. Viertel der Länge nach in je 4 Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Spalten mit 2-3 EL Zitronensaft mischen und beiseitestellen.
4. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten sehr schaumig rühren.
5. Eier nacheinander je 30 Sekunden unterrühren.
6. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen sorgfältig mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren. Apfelraspel unterrühren.
7. Etwa die Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben. Mohnfüllung unterrühren.
8. Erst den Mohn Teig, dann den hellen Teig in die Form geben. Beide Teige mit einer Gabel durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.
9. Apfelspalten mit der Schalenseite nach oben dicht an dicht in den Teig drücken.
10. Kuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Backofenmitte 1 Stunde backen.
11. Inzwischen **für die Vanillesoße** Milch, Zucker, Vanillepaste, Eigelb und Sahne in einer Schüssel verrühren und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren mit



einem Silikonschaber zur Rose abziehen, das heißt auf 83-85 Grad erwärmen. Die Masse sollte andicken.

Tipp: Die Masse ist fertig, wenn man auf den aus der Masse gezogenen Schaber pustet und ein welliges Muster entsteht.

12. Vanillesoße durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. In einer Schüssel mit Eiswasser, weiter kaltrühren. Die eine Hälfte der Soße als solche verwenden, die andere Hälfte in einen Sahnebläser füllen und als Schaum verwenden.
13. Beim Apfel-Mohn-Kuchen eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen.
14. In der Zwischenzeit das Apfelgelee in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen.
15. Kuchen aus der Form lösen, Apfelspalten mit Gelee glasieren und ganz auskühlen lassen.
16. Kuchen in Scheiben schneiden und mit Vanillesoße und Vanilleschaum anrichten.