

## Apfel-Kürbis-Kuchen mit Mohn

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen):

etwas Fett

### Apfel-Kürbis-Belag:

500 g Kürbis

50 ml Wasser

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Orangenschalen-Aroma

500 g Äpfel, z. B. Jonagold

Saft von 1 Zitrone

1 Pck. Dr. Oetker Garant Cremepudding-Pulver

Vanille-Geschmack

175 ml Milch

200 g Schlagsahne



### Mohnbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

### Quark-Öl-Teig:

350 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

50 g halbierte Walnüsse

2 EL helle Konfitüre, z. B. Aprikose

**1. Apfel-Kürbis-Belag:** Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und schälen. Kürbis in kleine Würfel schneiden. Kürbiswürfel, Wasser, Zucker und Finesse in einem Topf etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Danach auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 175 ml Milch und 200 g Schlagsahne**, zubereiten. Die Kürbiswürfel unter den Pudding heben.

**2. Mohnbelag:** Mohn Back, Aroma und Bourbon Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3. Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und

auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Teig mit Hilfe des Teigrollers in der Glas-Backschale abrollen und einen Rand formen.

**4.** Mohnbelag gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. In diagonalen Streifen abwechselnd je eine Reihe Apfelspalten und eine Reihe Pudding-Kürbis-Masse auf den Mohnbelag geben. Die Mandeln und Walnüsse auf dem Kuchen dekorativ verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

**5. Aprikotieren:** Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den noch warmen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 17 g, Kh: 45 g, kJ: 1.522, kcal: 363