

Apfelkuchen mit Zimt-Baiser

Ein fruchtiger Obstkuchen vom Blech mit Zimt-Baiser für Genießer

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eigelb (Größe M)

Belag:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
250 ml Milch

Eiweißmasse:

½ TL gemahlener Zimt
100 g Zucker
3 Eiweiß (Größe M)
50 g gehobelte Haselnüsse

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Belag:

Äpfel schälen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Teig streichen. Apfelspalten schuppenförmig auf dem Pudding verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



③ **Eiweißmasse:**

Zimt und Zucker mischen. Eiweiß sehr steif schlagen und Zimt-Zucker einrieseln lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 10 mm) füllen und Streifen auf den Kuchen spritzen. Mit den gehobelten Nüssen bestreuen und wieder in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Rezeptvariante:

Für einen Stachelbeerkuchen mit Zimt-Baiser den Kuchen statt mit Äpfeln einfach mit 2 Gl. abgetropften Stachelbeeren (Abtropfgew. je 390 g) belegen. Verteilen Sie die Eiweißmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in kleinen Klecksen auf den Früchten.