

Gefüllter Kartoffel-Rührkuchen

Saftiger Rührkuchen mit einer Füllung aus Sahne, Rosinen und Apfelkompott

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz

3 Eiweiß (Größe M)

200 g weiche Butter oder
Margarine

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

3 Eigelb (Größe M)

200 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

100 g Rosinen

2 EL Apfelsaft

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

360 g Apfelkompott (Füllmenge)

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kartoffeln schälen, klein schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

2 Rührteig:

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Eiweiß mit 1 Pr. Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelbe nacheinander unterrühren. Kartoffeln kurz unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Rosinen mit dem Apfelsaft mischen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Etwa ein Drittel der Sahne beiseitestellen. Unter die übrige Sahne -bis auf etwa 1 EL- die Rosinen unterheben und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und knapp die Hälfte der Sahne längs außen in 2 Strängen auf den unteren Boden spritzen. In die Mitte knapp die Hälfte des Apfelkompotts verteilen. Mittleren Boden auflegen und längs 3 Reihen Sahne aufspritzen. Etwa drei Viertel des übrigen Apfelkompotts dazwischen verteilen. Oberen Boden auflegen.

4 Verzieren:

Übrige Sahne dekorativ darauf verstreichen und mit übrigen Rosinen und Apfelkompott dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen (125 g) verwenden.
- Der Kuchen schmeckt auch ungefüllt sehr lecker. Reichen Sie dann einfach etwas steif geschlagene Sahne dazu.
- Der Kuchen ist einfrierggeeignet.

