

Apfel-Kuchen a la Mama

Für 4 Portionen

4 Eier	500 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Mehl Typ 405	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 kg Äpfel	100 ml Apfelsaft	150 g Butter
1 l Sahne	100 g Frischkäse	2 TL Kakao
50 cl Rum	1 EL Puderzucker	4 Kugeln Haselnusseis

Eier trennen, Eiweiß steifschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. In die steife Eiweißmasse das Eigelb vorsichtig dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen 15-20min backen. Danach den Boden etwas abkühlen lassen.

Der Belag:

1 kg Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Eine Pfanne mit 100g Butter erhitzen und 50 g Zucker dazugeben. Das Ganze karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Danach mit Rum ablöschen und mit einem Päckchen Vanillepudding, der zuvor mit etwas Apfelsaft angerührt wurde, andicken. Danach die Masse abkühlen lassen und auf den Boden geben. Den Kuchen kaltstellen.

1 Liter Sahne steifschlagen und 100g Frischkäse dazugeben. Die Sahne kalt stellen. Für die Glasur einen Esslöffel flüssige Sahne, 1 Esslöffel Puderzucker, 1 Esslöffel Butter und 2 Teelöffel Kakao anrühren. Die Zutaten in einen Topf geben und langsam einmal aufkochen. Danach den Kuchen in Portionen schneiden die Sahne auf den Kuchen geben. Eine Kugel Haselnusseis in kleingedrückte Kekse wälzen und dazugeben. Zum Schluss mit warmer Schokolade verzieren.

Frank Rosin am 23. September 2014