

Apfel-Rosinen-Kuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55

Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Versunkener Apfelkuchen



Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante

werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

Zutaten:

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.



Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von

den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 °C erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.