

Rezept von Sabine Ullrich



Apfelkuchen mit Olivenöl und Frischkäsecreme

Zutaten Kuchen

80 Gramm Sultaninen
280 Gramm Mehl Typ 405
½ Teelöffel gemahlener Zimt
¼ Teelöffel Salz
½ Teelöffel Backpulver
1 1/4 Teelöffel natron
½ Vanilleschote
120 Milliliter Olivenöl
160 Gramm Zucker
2 Eier leicht verquirlt
3 süß säuerliche Äpfel etwa Boskop
geschält im Kern und in 1cm große Würfel geschnitten
abgeriebene Schale von einer Biozitrone
2 Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten Frischkäsecreme

100g weiche Butter
100g heller Muscovado Zucker
85ml Ahornsirup
220g Frischkäse

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser leicht fetten. Boden und Rand mit Backpapier auslegen. Die sultaninen und 4 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen bis sie das Wasser aufgenommen haben.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen das Mehl zusammen mit Zimt Salz Backpulver und natron in eine Schüssel 7 die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden das mag mit dem messerrücken herauskratzen und zusammen mit Olivenöl und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben oder mit dem Schneebesen aufschlagen nach und nach die verquirlten Eier hinzufügen es sollte eine gleichmäßige dicke Masse entstehen die Äpfel sultaninen und Zitronenschale untermischen dann vorsichtig die mehlmischung unterheben die Eiweiße zu weichem Schnee schlagen und in 2 Portionen vorsichtig unterheben Die Masse in die vorbereitete Form füllen glatt streichen und in den Backofen schieben die backzeit ist abhängig vom Ofen und davon wie saftig die Äpfel sind nach etwa 45 Minuten die erste gar Probe machen dafür ein holzspieß in die Mitte des kuchens stecken haftet nach dem herausziehen kein Teig mehr dran ist der Kuchen fertig die backzeit kann bis zu anderthalb Stunden beantragen den Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen.

Aus der Form lösen mit einem langen brotmesser horizontal in 2 gleich dicke Scheiben schneiden falls nötig vorher die Oberfläche des kuchens mit dem Messer glätten für die Creme die Butter mit dem Zucker und dem ahornsirup leicht und luftig aufschlagen. Den Frischkäse hinzufügen und rühren bis die Creme homogen und geschmeidig ist mit einem Teigschaber eine 1 cm dicke Lage Creme auf der unteren Hälfte des kuchens verteilen die obere Hälfte vorsichtig drauf setzen dass die restliche Creme wellenförmig auf der Oberfläche verteilen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.