



Apfel-Schmand-Kuchen

ZUTATEN

4 mittelgroße, rotbackige Äpfel

Für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 50 ml Rapsöl
- 75 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 MSP. Muskatblüte

Für die Füllung

- 1 Becher Schmand (250 ml)
- 150 g griechischer Joghurt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Bachpulver
- Schalenabrieb und Saft einer halben Zitrone
- ¼ TL Zitronenöl
- 1 je eine Msp. gemahlener Kardamom und Vanillemark
- 1 Prise Salz

Für die Verzierung

- 1 Päckchen Tortenguss
- 200 ml. Apfelsaft
- Gehakte Pistazien



ZUBEREITUNG

Mürbeteig: 300 g Mehl, 150 g weiche Butter, 50 ml Rapsöl, 75 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 MSP. Muskatblüte in die Rührschüssel geben und zu einem geschmeidig-festen Teig kneten.

Den Teig anschließend, in Folie gepackt, für ein Stunde in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.





In der Zwischenzeit die Äpfel waschen und in sehr feine Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit einem Tuch abgedeckt zur Seite stellen.

Für die Schmand Mischung:

Die Eiweiße langsam in der Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen, löffelweise Zucker zugeben und anschließend die Küchenmaschine auf die höchste Stufe stellen und das Eiweiß solange aufschlagen, bis ein sehr fester Eischnee entstanden ist.



Schmand, Joghurt, Eigelb in eine andere Schüssel geben und kräftig verrühren. Nach einander den Zitronenschalenabrieb, den Zitronensaft, das Zitronenöl, Kardamom, Vanillemark und Salz unterrühren. Dann Speisestärke mit dem Backpulver mischen und unter die Schmand-Mischung heben, anschließend die Masse mit einem Schneebesen kurz und kraftvoll aufschlagen. Den festen Eischnee auf die Schmand-Masse geben und mit einem Kuchenspachtel vorsichtig unterheben (nicht rühren).

Eine mittelgroße Backform mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Backbrett ausrollen (ca. 5 mm dick) und die Kuchenform so damit auslegen, dass die Ränder etwas 3-4 cm hochstehen.



Schmand-Masse auf den Teig füllen und glatt verteilen. Dann die Apfelschnitz von der Mitte her sternenförmig in die Masse setzen.

Den Kuchen in den auf 170 ° vorgeheizten Backofen (Einstellung: Ober- und Unterhitze) stellen (mittlere Schiebeleiste) und ca. 60-70 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit aus dem Apfelsaft einen Tortenguss herstellen, den Kuchen vorsichtig damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen.

Achtung: die Apfelschale sollte nicht braun werden. Der Rest der Backzeit den Kuchen mit Backpapier bedecken.

