



Rolfs Rezept-Version:

Apfel-Sauerrahm-Kuchen

Saftige Nusswürfel mit überraschendem Apfelgeschmack.

Ergibt 20 Stück

Schwierigkeitsgrad: 3
 Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten
 (davon kühl stellen: 90 Minuten)
 Backen: ca. 35-40 Minuten
 Heissluft: ca. 160 C vorgeheizt
 Vorbereiten: Gratinform (ca. 25 x 35 cm) mit Backpapier belegen und Rand mit Butter einfetten.

Teig

Rohrzucker und weiche Butter schaumig schlagen. Eier begeben und gut mischen. Mehl und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1,5 Std. kühl stellen. Anschliessend in die Gratinform geben, gleichmässig auf den Boden andrücken

Garnitur

Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und 10 g Zucker weichkochen und zugedeckt auskühlen lassen. Pecannüsse (160g) mahlen und dann mit dem Rohrzucker, Zimt, 5 Eiweiss und Weissmehl mischen. Flüssige Butter darunter rühren. 3 Eiweiss mit 50 g Zucker schaumig schlagen und unter die Nuss-Masse heben. Ausgekühlte Apfelwürfel und klein gehackte Pecannüsse (80g) begeben und auf den Teig gleichmässig verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 35 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Teig

150 g Rohrzucker
 110 g Butter, weich
 3 Eier
 300 g Mehl
 ½ Prise Salz

Garnitur

3-4 Äpfel, gerüstet und klein gewürfelt
 Saft 1 Zitrone
 10 g Zucker
 220 g Butter, flüssig
 160 g Pecannüsse
 120 g Rohrzucker
 1 Teel. Zimt
 5 Eiweiss, flüssig
 80 g Mehl
 3 Eiweiss, flüssig
 50 g Zucker
 80 g Pecannüsse, klein gehackt
 Etwas Puderzucker

Tipp:

100 g Aprikosenkonfitüre

Teig: Für ein fruchtigeres Erlebnis kann der Teig nach dem Kühlen in der Gratinform auch noch mit Aprikosenkonfitüre bestrichen werden.

Garnitur: Die gemahlene Pecannüsse können auch durch 80g Haselnüsse, gemahlen, und 80g Mandeln, gemahlen, ersetzt werden. Die Würfel können mit Vanillecrème oder Vanilleglacé serviert werden.