



Rolfs Rezept-Version:

Mostindien Torte

Wunderbarer Apfelkuchen

Rezept für einen Kuchen mit 26 cm Durchmesser. Ergibt ca. 12 Stück

Schwierigkeitsgrad:	3
Zubereitungszeit	ca. 90 Minuten
Backen	ca. 60 Minuten
Ob.-/Unt.-Hitze	ca. 180 °C vorgeheizt
Umluft	ca. 160 °C vorgeheizt
Vorbereiten	Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier belegen

ZUCKERTEIG

140 g Butter, weich
 200 g Rohrzucker
 2 Eier
 320g Mehl

APFELWÜRFELI

4-5 Mittelgrosse Äpfel (Total ca. 480g)
 3 Sternanis
 50 ml Wasser
 1 Zitrone, Saft davon
 30 g Zucker

QUARKFÜLLUNG

250 g Butter, weich
 200 g Zucker
 20 g Dr. Oetker Vanillepudding
 30 g Dr. Oetker Epifin
 1 Zitrone (Saft und Schale)
 3 Eier
 500g Mager- oder Rahmquark

Zuckerteig

Butter und Rohrzucker mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier aufschlagen, dazugeben und gut vermischen. Mehl hinzufügen und das Ganze von Hand zu einem Teig kneten. Diesen Teig in eine Klarsichtfolie einpacken und ca. 1 Stunde kühlstellen. Den gekühlten Zuckerteig auf etwas Mehl auswallen auf ca. 5 mm auswallen. Den Boden und den Rand damit auslegen und den überschüssigen Teig wegschneiden und kühlstellen.

Apfelwürfeli

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden (ca. 5mm x 5mm). Das Wasser, den Zitronensaft, den Zucker und den Sternanis aufkochen. Die Würfeli in den warmen Sud geben und dünsten bis sie (Aldente) sind. Anschliessend mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.

Quarkfüllung

Butter, Zucker, Vanillepulver, Epifin, Zitronensaft und Schale vermischen und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Die Eier einzeln begeben und weiterschlagen. Danach den Quark darunterziehen.

Fertigstellen

Backofen auf 180 C (Ober-/Unterhitze) oder auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Apfelwürfel in einem Sieb abtropfen lassen und anschliessend die Würfel auf dem Zuckerteigboden verteilen. Die Quarkmasse darauf verteilen. Nun den Kuchen 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den gekühlten Zuckerteigrest auf die Masse raspeln und noch einmal ca. 30 min Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und anschliessend aus der Form lösen. Sollte mind. 3 – 4 h auskühlen.