Apfel-Rahm-Kuchen

für eine 26er Springform

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl,
125 g Butter,
50 g Zucker,
1 Eigelb,
1 Prise Salz
Für die Füllung:
500 g Mascarpone,
200 ml süße Sahne (flüßig),
3 Eier,
20 g Weizengrieß,
3 TL Speisestärke,
etwas Milch,
100 g Zucker,
10 g Vanillezucker,
2 TL Zimt (flach gehäuft),
800 g geschälte säuerliche Äpfel,
etwas Butter,
etwas Zitronenschale,
1 Prise Salz

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten rasch einen geschmeidigen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die geschälten Äpfel in kleine Stückchen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anschwitzen; zur Seite stellen und auskühlen lassen. Die Eier mit dem Mascarpone, der Sahne, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz glattrühren. Langsam den Grieß in die Rahmmasse einrühren. Die Speisestärke mit etwas Milch glattrühren und zu der Masse geben. Die abgekühlten Apfelstücke unterheben und mit dem Zimt und der Zitronenschale abschmecken. Den Teig ausrollen und die gebutterte und bemehlte Springform damit auslegen. Mit einer Gabel in den Boden mehrere Löcher stechen, damit er beim Backen keine Blasen werfen kann. Die Apfel-Rahm-Masse in die For geben und glattrütteln. Bei 160° Celsius etwa 75 Minuten lang backen.

Tipp: Besonders saftiger Apfelkuchen