

Apfelkuchen mit Mohnfüllung



Zubereitung

Für den Teig: Mehl mit Backpulver mischen. Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Eigelb, Eiweiß und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben: in Folie wickeln und eine Zeit lang kalt stellen. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm Durchmesser, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumlegen.

Für die Mohnfüllung: Mohnback mit Vanillinzucker, Zimt, Nelken, Semmelbröseln und Milch mit dem Handrührgerät zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Rum-Rosinen unterheben. Die Mohnfüllung auf dem Knetteigboden verteilen und mit einem Wiener Boden bedecken.

Für die Nussfüllung: Haselnusskerne mit Milch, Zucker, Zimt, Rum und Semmelbröseln in einer Rührschüssel gut verrühren. Die Nussfüllung auf den Wiener Boden geben und glattstreichen, den zweiten Wiener Boden darauflegen und leicht andrücken.

Für die Apfelfüllung: Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, Zucker, Zimt und Rum-Rosinen mit etwas Wasser in einem Topf unter Rühren leicht dünsten. Die Apfelfüllung auf dem Wiener Boden verteilen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.

Den restlichen Knetteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (ca. 28 cm Durchmesser) ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Die Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigplatte damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad // Heißluft: etwa 160 Grad //
Backzeit: etwa 80 Minuten

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten

300 g Weizenmehl

0.5 TL Backpulver

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Stk. abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

0.5 Stk. Eigelb

1 Stk. Eiweiß

150 g Butter

1 Pkg. Mohnback (250g)

2 Pkg. Vanillinzucker

1 Msp. Zimt gemahlen

1 Msp. gemahlene Gewürznelken

50 g Semmelbrösel

125 ml Milch

30 g Rum-Rosinen

2 Stk. dünne Wiener Böden je etwa 1cm dick, Fertigprodukt oder selbst gebacken

200 g Haselnüsse, gemahlen

250 ml Milch

50 g Zucker

1 Msp. Zimt

50 g Semmelbrösel

750 g Äpfel

50 g Zucker

1 Msp. Zimt

30 g Rum-Rosinen

0.5 Stk. Eigelb für die Glasur

1 TL Milch für die Glasur