Rezept

Apfel-Holunder-Kuchen

Ein Rezept von Apfel-Holunder-Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

3 M	Eier
4 EL	Apfeldicksaft
100 g	Crème fraîche
750 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1/4 l	Holundersaft (eventuell etwas mehr)
3	Nelken
1 EL	Kokoschips
1 Prise	Salz
75 g	Buchweizenmehl
1 EL	Apfeldicksaft
200 ml	Apfelsaft
1	Zimtstange
1 Pck.	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Apfeldicksaft cremig schlagen. Eischnee und Buchweizenmehl locker unter die Creme heben.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und den Biskuit abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine große Platte legen.

3. Für den Belag die Crème fraîche mit dem Apfeldicksaft verrühren und den Biskuit damit gleichmäßig bestreichen. Biskuit mit dem Springformrand (oder auch mit einem Tortenring) umschließen und abgedeckt kurz in den Kühlschrank stellen.

4. Äpfel vierteln, schälen, entkernen. Apfel- und Holundersaft mit Zimt und Nelken aufkochen. Äpfel darin bei geringer Hitze 6-8 Min. sanft garen. Dann die Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen, Gewürze entfernen. Saft abmessen, es sollten 450 ml sein (falls nötig mit Holundersaft auffüllen).

5. Von dem Saft 4 EL abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Übrigen Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver unterrühren. Apfelviertel auf den vorbereiteten Biskuit legen, Apfel-Holunder-Creme darüber verteilen. Den Kuchen mindestens 2 Std. kalt stellen. Den Rand des Kuchens vor dem Servieren mit Kokoschips garnieren.