

leicht verändert aus dem BR "Wir in Bayern"

Apfel-Mascarpone-Kuchen

1 Springform

Zutaten

Blätterteig für eine Springform (400-500 g), 6 mittelgroße Äpfel, 300 g Mascarpone, 300 g, Crème fraîche, 20 g Vanillepuddingpulver, 100 g gestiftete Mandeln, 80 g Rosinen, 60 g Kekskrümel, Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 80 g Zucker, Mark einer halben Vanilleschote, ein Eigelb, 1 Teelöffel Zucker-und-Zimt



Zubereitung

1. Äpfel schälen und grob würfeln, in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Rosinen und zwei Drittel der Mandelstifte zugeben, ebenso den Zucker, die Kekskrümel und den Teelöffel Zimt
3. alles gut vermischen und beiseite stellen.
4. das Eigelb mit dem Vanillemark und dem Puddingpulver gut verrühren
5. Mascarpone und Crème fraîche zugeben und alles gut verrühren
6. den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
7. die Springform mit dem Blätterteig auslegen, der Blätterteig muss den Rand komplett bedecken
8. die Apfelmischung in die Springform geben und die Creme darüberstreichen.
9. die restlichen Mandeln über die Creme streuen
10. den Kuchen in das untere Drittel des Backofens stellen, den Backofen auf 170 °C herunter stellen.
11. Kuchen 45-55 Minuten backen bis die Creme leicht gebräunt ist
12. den Kuchen aus dem Backofen holen und mit Zucker-und-Zimt bestreuen vor dem Anschnitt gut abkühlen lassen
13. der Kuchen gelingt auch gut mit einer 18 cm-Springform (siehe Foto), hierzu alle Mengen halbieren

Zeitbedarf

30 Minuten plus 50 Backzeit