

Apfel-Mascarpone-Kuchen

Arbeitszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Wartezeit: 6 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	29 g
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	420 kcal / 1.760 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 16 Stücke)

Teig:

- 150 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 Ei (Größe M)
- 75 g Butaris Butterschmalz

Belag:

- 1 Apfel
- 4 EL Zitronensaft
- 750 g Mascarpone
- 200 g griechischer Sahnejoghurt
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1,5 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 100 g Himbeeren
- 3 EL Apfelgelee

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig vom Apfel-Mascarpone-Kuchen Mehl, Puderzucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei und Butterschmalz in Stückchen zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.



Schritt 2/5

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Teig in eine mit Butaris Butterschmalz gefettete Springform (26 cm Ø) legen, dabei am Rand andrücken.

Schritt 3/5

Für den Belag Apfel waschen, trocken reiben, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Mascarpone, Joghurt, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Zucker und restlichen Zitronensaft verrühren. Puddingpulver unterrühren.

Schritt 4/5

Mascarponemasse in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 40 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten die Apfelscheiben ringförmig auf dem Kuchen verteilen, dabei einen Kreis in der Mitte frei lassen. Backofen ausschalten und den Kuchen darin ca. 1 Stunde ziehen lassen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Schritt 5/5

Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Himbeeren in der Mitte des Apfel-Mascarpone-Kuchen verteilen. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen, Apfelscheiben und Himbeeren damit bestreichen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.