

Apfel-Mascarpone-Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

150 g Mehl
 75 g Puderzucker
 Salz
 1 gehäufter TL Backpulver
 7 Eier (Größe M)
 75 g BUTARIS Butterschmalz
 1 Apfel
 4 EL Zitronensaft
 750 g Mascarpone
 200 g griechischer Sahnejoghurt
 2 Päckchen Vanillin-Zucker
 150 g Zucker
 1 1/2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
 (zum Kochen)
 100 g Himbeeren
 3 EL Apfelgelee
 Mehl für die Arbeitsfläche
 Fett für die Form



Zubereitung:

1. Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. 1 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.
2. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen, dabei am Rand andrücken.
3. Apfel waschen, trocken reiben, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Mascarpone, Joghurt, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier, Zucker und 3 EL Zitronensaft verrühren. Puddingpulver unterrühren.
4. Mascarpone Masse in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 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.
5. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Himbeeren in der Mitte des Kuchens verteilen. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen, Apfelscheiben und Himbeeren damit bestreichen.



Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 6 Stunden.

Nährwerte pro Stück: ca. 1760 kJ, 420 kcal. E 7 g, F 29 g, KH 31 g

© BUTARIS