



Geschichteter Apfelkuchen mit Zucchini

Alle Zutaten für zwei kleine Springformen, eine 26er Backform oder ein halbes Blech

Mürbeteig

Zutaten:

100 g Mehl
60 g kalte Butter
40 g Zucker
1 Eigelb

Rührteig

Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln, ohne Fett in der Pfanne geröstet
125 g weiche Butter
80 g Zucker
2 Eier
1 Eiweiß steif geschlagen (übrig geblieben vom Mürbeteig)
Ca. 150-170 g feine Zucchini raspeln (die Feuchtigkeit mit einem Tuch ausdrücken)

Apfelfüllung

Zutaten:

1 kg Äpfel (fertig geschält und gewürfelt gewogen)
2 Packungen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
750 ml Cidre oder Apfelwein
Optional 1/2 TL Vanillepulver

Zubereitung:

Alle Zutaten des Mürbeteigs zügig zum Teig verarbeiten und zu einer Kugel gerollt, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und einen Boden formen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen und für circa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig leicht braun ist.

Für den Rührteig das Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen und beiseitestellen. Die Butter und 40 g Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen, die 2 Eier untermischen und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die gerösteten Mandeln und das Backpulver untermischen, die Zuchiniraspeln dazugeben und alles gut vermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Diese Masse auf dem Mürbeteig verteilen und circa 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad braun backen.

Um die Apfelfüllung zuzubereiten, werden das Puddingpulver, das Vanillepulver und 50 ml des Cidre vermischt. Die restlichen 700 ml des Cidre in einem großen Topf aufkochen und den Pudding fertig kochen. Die gewürfelten Äpfel unter den Pudding mischen. Danach die Pudding-Apfel-Masse auf den fertig gebackenen Rührteig geben und alles zusammen bei

180 Grad für weitere 30 bis 40 Minuten backen. Den Kuchen zum Abkühlen in der Form lassen, mit einem Tuch abdecken und am besten über Nacht komplett auskühlen lassen.

Erst kurz vor dem Servieren 2 Becher Konditorsahne festschlagen und auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit einer Mischung aus Kakaopulver und Zimt bestäuben.