



Schoko-Nusskuchen mit Äpfeln

Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten

Für den Teig:

150 g kalte Butter (klein geschnitten)

200 g glattes Mehl

1 Eigelb

2 EL Wasser

1 Prise Salz

Für die Füllung:

5 mittlere Eier

1 Eiweiß

Vanillezucker

180 g Staubzucker

50 g Milchkuvertüre

30 g Rum

150 g Walnüsse gerieben

50 g Weizenstärke

3 mittelgroße Äpfel

Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Eine Backform (20 x 20 x 4 Zentimeter) oder eine runde Form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Teig halbieren und beide Hälften auf Formgröße ausrollen. Ein Teigstück in die Form legen und zehn Min vorbacken. Aus dem anderen Teilstück Löcher von zwei und vier Zentimetern Durchmesser ausstechen und kaltstellen.

Für die Füllung Walnüsse und Weizenstärke mischen. Eier trennen. Eigelb mit Vanillezucker und 80 Gramm vom Staubzucker schaumig rühren. Eiweiß mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen. Kuvertüre, Rum und die Hälfte vom Eischnee in die Eigelbmasse rühren, dann übrigen Schnee und Nussmischung unterheben.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Füllung auf dem vorgebackenen Teig verstreichen, mit Apfelstücken bestreuen und mit dem „gelöcherten“ Teig belegen. Den Teig andrücken und Kuchen im Ofen circa 45 Minuten backen.