

Mohn - Apfel - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

KNETTEIG

375	Gramm	Weizenmehl
3	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
2		Eier
175	Gramm	Butter; kalt (1)

BELAG

400	Gramm	Pflaumenmus
625	Gramm	Gemahlener Mohn
1/2	Ltr.	Wasser
3/8	Ltr.	Schlagsahne
3	Essl.	Honig
1	Teel.	Zimt
3	Tropfen	Backoel Bittermandel
125	Gramm	Rosinen
2		Eier
15	mittl.	Aepfel
50	Gramm	Butter; zerlassen (2)
2	Essl.	Honig

Anleitung:

Zubereitung des Knetteiges: Mehl mit dem Backpulver gut vermischen, auf eine Tischplatte sieben, In die Mitte eine Vertiefung druecken. Zucker, Eier und Vanillin-Zucker in die Mitte hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu Einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter (1) in Stuecke schneiden, Auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten Schnell zu einem glatten Teig verkneten, den Teig auf einem Gefetteten Backblech ausrollen.

Zubereitung fuer den Belag: Den Plaumenmus auf den Teig geben, gleichmaessig verstreichen. Mohn Mit Wasser, Sahne, Honig, Zimt, und dem Backoel verruehren, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die Rosinen Hinzufuegen, etwas abkuehlen lassen, die Eier unterruehren, die Masse Auf den Pflaumenmus streichen. Die Apfel schaelen, laengs halbieren, Entkernen, die gewoelbte Oberflaeche der Aaefel gitterartig Einschneiden die Apfelhaelften auf die Mohnmasse legen, das Backblech In den auf 175°C vorgeheizten Backofen schiebnen und 50 Min. backen Lassen. 15 Min. vor Beendigung der Backzeit die Aepfel mit einer Mischung aus Butter (2) und Honig bestreichen.