

Apfel- Mohn- Kuchen



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
25 cm Ø



Zubereitungszeit
45 Minuten



Backzeit
45 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

300 Gramm Weizenmehl
100 Gramm Zucker
200 Gramm kalte Butter
½ Pkg. Backpulver
eine Prise Salz
3 Eigelb
1-2 El. Paniermehl zum Bestreuen
+1 Ei zum Bestreichen

Apfelfüllung

ca. 700 Gramm Äpfel (ungeschält)
2 El. Rohrzucker
1 Tl. Zimtpulver
1 Tl. Tonkabohnen Paste (optional)
Zitronensaft nach Geschmack

Mohn Füllung

300 Gramm gemahlener Mohn
300 ml Milch
2 El. Zucker



Zubereitung

Apfelfüllung: Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und zugedeckt schmoren lassen. Es dauert ca. 10-15 Minuten. Die Apfelscheiben sollen nicht ganz zusammenfallen.

Mohn Füllung: Mohn in einen Topf geben. Milch dazu gießen und verrühren. Nach Geschmack mit Zucker abschmecken und das Ganze ca. 5 Minuten erwärmen. Nicht kochen!

Teig: diesmal brauchen wir kalte Zutaten. Butter klein schneiden und mit den anderen Zutaten unter das gesiebte Mehl kneten. Den Teig so lange kneten, bis wir einen etwas festeren Teig haben (ein paar Minuten).

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten oder mit Backtrennspray besprühen.

2/3 des Teiges ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Der Teig soll auch die Seitenränder bedecken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Paniermehl bestreuen.

Die abgekühlte Mohnfüllung auf den Teig gießen und glatt streichen. Darauf kommt die Apfelfüllung. Aus dem restlichen Teig Streifen schneiden (z.B. mit einem Pizzaroller oder Ravioli- Rad) und gitterförmig über den Kuchen legen. Das Gitter wird mit verquirltem Ei bestrichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40- 45 Minuten backen.