

# Apfel - Nuss - Kuchen

## mit Mürbeteig, Zimt, Topfen und Nüssen



Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Backpulver, Ei, Butter, Puderzucker und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten mit den Händen gut vermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Ganz besonders wichtig ist es, den Mürbeteig nicht zu lange zu kneten. Durch die Körpertemperatur der Hände wird die Butter sonst zu warm und dadurch der Mürbeteig brüchig und lässt sich anschließend nicht mehr vernünftig ausrollen oder formen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe bis ganze Stunde kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel vierteln und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne den Honig erwärmen und die Äpfel darin schwenken, bis sie etwas weich geworden sind. Unter Rühren Zucker und Vanillezucker beimengen, anschließend die Nüsse, den Zimt und die Nussfülle. Die Pfanne vom Herd nehmen und leicht auskühlen lassen, dann den Topfen und die Crème fraîche dazu geben, ebenso den Zimt. Wenn die Füllung noch nicht süß genug ist, kann noch Honig und/oder Zucker dazu gegeben werden. Zuletzt das Vanillepuddingpulver unterrühren und dabei darauf achten, dass keine Klumpen entstehen (eventuell vorher mit ein paar EL Milch glatt rühren). Falls die Füllung nun zu flüssig ist, noch etwas Mehl unterrühren, sie sollte aber auch nicht zu dick werden (wenn sie so dick ist, dass man sie streichen könnte, ist sie zu dick, man sollte sie noch gießen können. Falls zu dick, noch Milch hinzufügen). Wer will, kann jetzt noch ein bis zwei Handvoll Rosinen unterrühren.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und eine runde Springform damit auslegen (die Form vorher mit Backpapier auskleiden, buttern und mit Mehl stäuben), auch einen Teil der Ränder (nicht zu hoch am Rand hinauf ziehen, sonst fällt er runter) damit auskleiden, dann mit einer Gabel mehrmals einstechen. Achtung: Einen Teil (ca. 1/4) des Teiges aufheben. Bei 180 Grad etwa 10-20 Minuten vorbacken, dann wieder aus dem Ofen holen.

Die Füllung in die Form gießen und den restlichen Mürbeteig ausrollen und in Streifen schneiden, damit ein Gitter auf den Kuchen legen.

Den Kuchen bei 180 Grad 1-1 1/2 Stunden backen, bis die Füllung fest geworden ist (nicht zu fest, wenn man ein Messer rein steckt, sollte noch kleines bisschen kleben bleiben). Falls die Oberfläche zu schnell braun wird, mit Alufolie zugedeckt weiter backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

250 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Butter, kalte, gestückelt

1 Ei(er)

70 g Puderzucker

1 Prise(n) Salz

500 g Äpfel (geschält und entkernt)

150 ml Honig (kann auch mehr sein, je nach Geschmack)

5 EL Zucker (kann auch mehr sein, je nach Geschmack)

100 g Nüsse, geriebene (Mandeln, Walnüsse oder Haselnüsse)

150 g Nüsse (fertig zubereitete Nussfülle, kann auch durch normale geriebene Nüsse ersetzt werden)

1 Handvoll Walnüsse, gehackte (eventuell)

200 g Quark (Topfen)

Crème fraîche (oder Cremefine zum Verfeinern)

1 Pck. Vanillezucker

1 TL, gestr. Zimt

Mehl nach Bedarf

Rosinen nach Bedarf

Milch nach Bedarf

1 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack