



## Sonntagskuchen

Robert Schorps

Freitag, den 21.10.2016

### Apfel-Wein-Kuchen

Für ca. 12 Stück

#### Zutaten

##### Für den Mürbeteig:

140 g Butter  
80 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei (Größe M)  
240 g Mehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
40 g Nougatcreme

##### Für den Biskuit:

1 Vanilleschote  
6 Eier (Größe M)  
160 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Bio-Zitrone  
90 g Mehl (Type 550)  
90 g Weizenstärke  
60 g Butter  
50 g Apfelmus

##### Für die Apfelfüllung:

350 g Äpfel  
5 ml Zitronensaft  
200 ml Apfelsaft  
50 ml Weißwein (regional z.B. Gutedel)  
40 g Zucker  
45 g Weizenstärke  
1 Prise Zimt

##### Für die Sahnecreme:

4 Blatt Gelatine  
360 g Sahne  
25 ml Weißwein (regional z.B. Gutedel)  
25 g Puderzucker  
20 ml Eierlikör

##### Unsere Dekorationsidee:

##### Für die Schokoladenmasse:

50g Butter  
50 g Puderzucker  
2 Eier  
15 g Kakaopulver  
35 g Weizenmehl (Type 550)

##### Für die Dekormasse:

9 Eier  
180 g Mandelgrieß



180 g Puderzucker  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
35 g Zucker  
35 g Butter

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.
2. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder mit einem Pinsel und Butter einfetten.
3. Für den Mürbeteig die kalte Butter in Würfeln schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Zucker, den Vanillezucker und das Ei dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten.
4. Das Mehl sowie das Salz zur Buttermasse geben und schnell glatt verkneten.
5. Den Mürbteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
6. Den Mürbteig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, mit einem Nudelholz ca. 2 mm dünn ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zwischendurch hoch heben und in Bewegung halten, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt.
7. Die Springform auf den Teig stellen und die Größe der Springform ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf den Boden der vorbereiteten Springform legen, im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldgelb backen und anschließend auskühlen lassen.
8. Für den Biskuit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder mit einem Pinsel und Butter einfetten.
9. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.
10. Die Eier, den Zucker, das Salz, das Vanillemark, sowie den Zitronenabrieb der Bio-Zitrone über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen auf ca. 40 Grad warm schlagen, in die Küchenmaschine oder Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen 5 bis 8 Minuten lang auf ca. 38 Grad kaltschlagen bis eine dickliche, cremige Masse entsteht. Die Masse sollte schön fest-cremig sein.
11. Das Mehl mit der Weizenstärke über die Eiermasse sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
12. In einem Topf Butter zerlassen, mit etwas von der Mehl-Eiermasse glattrühren, zur restlichen Mehl-Eiermasse dazugeben, vorsichtig unterrühren, in die Springform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ungefähr 30 Minuten goldbraun backen.
13. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.
14. Die Weizenstärke in eine kleine Schüssel geben, mit 3 Esslöffel von den 200 ml Apfelsaft verrühren. Den übrigen Apfelsaft in einen Topf auf den Herd geben, Weißwein und Zucker hinzufügen, aufkochen, die angerührte Weizenstärke mit einem Schneebesen in das kochende Apfel-Weißwein-Gemisch rühren, noch einmal aufkochen, die Apfelstücke ebenfalls in den Topf geben und unterheben.
15. Für die Sahnecreme die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die Sahne steif schlagen.
16. Den Weißwein, den Puderzucker, den Eierlikör in eine Rührschüssel geben und glattrühren.
17. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze auflösen.
18. 1-2 EL der Weißwein-Puderzucker-Masse zur lauwarmen Gelatine geben und verrühren, unter die übrige Weißwein-Puderzucker-Masse rühren, die steif geschlagene Sahne mit einer Küchenspachtel vorsichtig unterziehen.
19. Den Boden aus Mürbeteig mit einem Tortenring (Ø 26 cm) umschließen, mit Nougatcreme gleichmäßig bestreichen. Den Biskuitboden einmal durchschneiden, so dass ein Biskuitboden eine Höhe von 2 cm hat, diesen auf die Nougatcreme legen und mit



Apfelmus bestreichen. Die Apfelfüllung darauf verteilen, die Sahnecreme gleichmäßig auf die Apfelfüllung geben, glattstreichen und für ca. 2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.  
20. Die Torte aus dem Tortenring lösen und nach Belieben dekorieren.

**Unsere Dekorationsidee:**

1. Für die Schokoladenmasse ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die beiden Eier trennen.
2. Die Butter, das Eiweiß und das Weizenmehl in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker und das Kakaopulver in die Rührschüssel sieben, mit dem Handrührgerät verrühren, auf das vorbereitete Backblech oder auf eine Silikonplatte streichen und in der Tiefkühltruhe 1 Stunde gefrieren.
3. Für die Dekormasse den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. 5 Eier trennen.
4. Die übrigen 4 Eier, den Mandelgrieß, den Puderzucker sowie das Mehl in eine Rührschüssel geben und leicht schaumig schlagen.
5. Das Eiweiß (ca. 160 g) und den Zucker in eine Rührschüssel geben, steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Ei-Grießmasse heben.
6. Die Butter in einem Topf zerlassen, mit einem Schneebesen unter die Ei-Grießmasse ziehen, auf der angefrorenen Schokoladenmasse gleichmäßig verteilen und auf mittlerer Schiene im Backofen 10 Minuten backen, mit Zucker bestreuen und je nach Wunsch schneiden.