

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, den 21.01.2022

Apfel-Käsekuchen mit Hefe-Mürbeteig

Für 12 Personen

Zutaten:

Für den Hefeteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Hefe, frisch
100 ml Milch, kalt
25 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
25 g Butter, weich
1 TL Salz

Für den Mürbeteig:

200 g Butter, kalt
100 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Backpulver

Für die Käsefüllung:

300 g Äpfel
500 g Speisequark
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch (35 ml)
50 g Butter, flüssig
1 Prise Salz
0,5 Bio-Zitrone, die Schale davon
etwas Vanilleextrakt
100 g Zucker
20 g Weizenmehl (Type 405)
0,25 Pck. Vanillepuddingpulver (12 g)

Außerdem:

1 Springform (Ø 28 cm)
Backpapier für die Form
Weizenmehl zum Arbeiten
Rollholz

Zubereitung:

1. **Am Tag vorher** für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Hefe dazubröckeln oder im Ganzen hinzufügen. Kalte Milch, Zucker, Eigelb, weiche Butter und Salz dazugeben. Idealerweise sollte die Hefe nicht direkt mit Zucker oder Salz in Kontakt kommen.

Unser Tipp: Hefe, Milch und Eigelb können Sie külschränkalt dazugeben, denn durch das spätere ausgiebige Kneten erwärmt sich der Teig. Lediglich die Butter sollte weich sein, damit sie sich gut mit den anderen Zutaten verbinden kann.

2. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten.

Unser Hinweis: Schnelles Kneten bringt hier noch nichts, da sich erst alle Zutaten gut vermischen müssen.



3. Den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Minuten glatt und matt glänzend kneten. Falls nötig noch etwas Milch oder Mehl dazugeben um ihn geschmeidiger bzw. trockener zu machen. Nach einiger Zeit löst sich der Teig vom Schüsselrand und wickelt sich um den Knethaken. Jetzt dauert es nicht mehr lange bis er glatt ist und leicht glänzt.
 4. Den fertigen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit einem Messer kreuzförmig einschneiden, den Hefeteig eckig flach drücken, bemehlen, in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Noch besser: Hefeteig auf einen Teller oder auf ein Brett legen und mit Klarsichtfolie abdecken.
- Unser Hinweis:** In der Gehzeit vermehren sich die Hefepilze und das Volumen des Teiges verdoppelt sich. Dieser Schutz mit Frischhaltefolie ist übrigens auch bei allen späteren Ruhephasen des Teiges wichtig. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Küchentuch, es würde dem Teig Feuchtigkeit entziehen.
5. **Am nächsten Tag** für den Mürbeteig Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel verkneten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Buttermasse zu einem Mürbeteig verkneten. 60 g des Mürbeteiges eckig flach drücken.
- Unser Tipp:** Es bleibt Mürbeteig übrig. Aus dem übrigen Mürbeteig können Sie Kekse backen oder einen anderen Kuchen mit Mürbeteigboden backen. Sie finden auf unserer Homepage oder auf unserer App jede Menge Rezeptideen mit Mürbeteig. Sie können den Mürbeteig aber auch eingefrieren. Dieser lässt sich hervorragend in Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel verpackt vier bis fünf Monate einfrieren und nach dem Auftauen wieder genauso weiterverarbeiten.
6. Frischhaltefolie vom Hefeteig entfernen. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 20 x 20 cm groß ausrollen. Anschließend den Mürbeteig mittig auf den Hefeteig legen. Hefeteig über den Mürbeteig klappen.
 7. Mit dem Rollholz den Teig zu einem länglichen Streifen ausrollen. Teig von einer Seite bis zu Mitte des Streifens einschlagen. Die andere Seite darüberlegen.
 8. Teig erneut zu einem Streifen ausrollen und erneut zusammenlegen.
 9. Teig auf ein leicht bemehltes Brett legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
 10. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und gleichmäßig flach drücken. Anschließend den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
 11. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 12. In der Zwischenzeit für die Käsefüllung die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
 13. Die Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Milch, flüssiger Butter, Salz, Zitronenschale und Vanille in einer Rührschüssel verrühren.
 14. Zunächst 70 g Zucker, Mehl und Puddingpulver vermischen. Mischung dann unter die Quarkcreme rühren.
 15. Das Eiweiß verquirlen. Gut zwei Drittel davon mit dem übrigen Zucker (30 g) steif schlagen. Anschließend unter die Quarkcreme heben.
 16. Die Käsemasse auf den Äpfeln verteilen und glatt verstreichen.
 17. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.
 18. Nach dem Backen den Apfel-Käsekuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
 19. Kuchen aus der Form lösen und servieren.