



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Bienenstich-Äpfelkuchen

26er Form

Ofen 180°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 250 g Mehl (405er)
 - ☺ 80 g gemahlene Mandeln
 - ☺ 140 g Butter
 - ☺ 50 g Zucker
 - ☺ 1 Prise Salz
 - ☺ 1 Ei
- (ich nehme grundsätzlich Größe M)

...und das für die Füllung:

- ☺ 4 mittelgroße säuerliche Äpfel
- ☺ 200 ml. Apfelsaft
- ☺ 100 g Magerquark
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 50 g Speisestärke
- ☺ 3 Eigelb
- ☺ 1 TL Zimt
- ☺ 1 EL Vanillezucker
- ☺ 1 Handvoll Walnüsse + 1 EL Zucker

Oben drauf kommt:

- ☺ 70 g Butter
- ☺ 40 g Honig
- ☺ 2 EL brauner Zucker
- ☺ 30 ml. Milch
- ☺ 200 g Mandelblätter





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Form sauber einfetten
- ☺ Für den Teig Mehl, Zucker, Salz vermischen, kalte Butter in Stücke dazu, alles zusammen mit dem Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten (mit der Hand)
- ☺ Zuerst mit der Hand immer etwas vom Teig ablösen und damit einen rund 4 cm hohen Rand bilden, den Rest als Boden verteilen, schön glätten (entweder mit der Hand oder einem Glasboden)
- ☺ In den Kühlschrank stellen, bis die Füllung so weit ist
- ☺ Für die Füllung die Äpfel schälen, erst vierteln und dann nochmal in gleich große Stücke schneiden
- ☺ 3 EL Apfelsaft in eine kleine Schüssel, mit Zucker, EG und Stärke verrühren
- ☺ Restlicher Apfelsaft mit den Äpfeln rund fünf Minuten köcheln lassen, Zimt und Vanillezucker hinzufügen
- ☺ In einer kleinen Pfanne 1 EL Zucker leicht karamellisieren lassen und die Walnuss-Stücke hineinrühren, dann zur Apfelmasse
- ☺ Nun das Saft-Stärke-Eigemisch unter die Apfelmasse rühren
- ☺ Quark hineinrühren
- ☺ Die Masse auf den Kuchenboden gleichmäßig verteilen und 20 Minuten mittlere Schiene backen
- ☺ In der Zwischenzeit Butter, Honig und Zucker in einen kleinen Topf geben, vorsichtig erwärmen und Milch und Mandelblättchen einrühren.
- ☺ Nach 20 Minuten den Kuchen aus dem Ofen holen und die Topping-Masse darauf verteilen
- ☺ Kuchen wieder in den Ofen und ca. 25 Minuten goldbraun backen
- ☺ Auf einem Rost auskühlen lassen

Mein Tipp: Dazu schmeckt eine Kugel Vanille-Eis und halb geschlagene Sahne mit einem Hauch darüber gestäubtem Zimt 😊