

Apfelkuchen mit Olivenöl und Frischkäsecreme

652

Typ: Verschiedenes

Quelle: Ottolenghi, S. 209

Bemerkungen: Olivenöl verleiht diesem Kuchen seine besondere geschmackliche Intensität. Die komplexen Aromen brauchen einige Zeit, um sich perfekt zu entfalten. Es ist daher empfehlenswert, den Kuchen in Frischhaltefolie verpackt für bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufzubewahren, bevor Sie ihn mit der Creme überziehen und servieren. Auch ohne diesen Belag aus Frischkäse und Ahornsirup schmeckt der Kuchen sehr gut. Einfach mit etwas Puderzucker bestreut, sieht er nur etwas weniger festlich aus (ist dafür aber auch leichter).
21 Feb 15: 45 min Backzeit reichen aus

Zutaten: Für 6-8 Personen
80 g Sultaninen
280 g Mehl (Type 405)
1/2 TL gemahlener Zimt
1/4 TL Salz
1/2 TL Backpulver
1 1/4 TL Natron
1/2 Vanilleschote
120 mL Olivenöl, plus mehr zum Ausstreichen der Form
160 g Zucker
2 Eier, leicht verquirlt
3 süßsauerliche Äpfel (etwa Boskop), geschält, entkernt und in 1 cm große Würfel geschnitten
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
Frischkäsecreme
100 g weiche Butter
100 g heller Muscovadozucker
85 mL Ahornsirup
220 g Frischkäse (raumtemperiert)

Rezept: Eine Springform mit 26cm Durchmesser leicht fetten, Boden und Rand mit Backpapier auslegen. Die Sultaninen und 4 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie das Wasser aufgenommen haben. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Das Mehl zusammen mit Zimt, Salz, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und zusammen mit Olivenöl und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben oder mit dem Schneebesen aufschlagen. Nach und nach die verquirlten Eier hinzufügen. Es sollte eine gleichmäßige, dicke Masse entstehen. Die Äpfel, Sultaninen und Zitronenschale untermischen. Dann vorsichtig die Mehlmischung unterheben.

Die Eiweiße zu weichem Schnee schlagen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und in den Backofen

schieben. Die Backzeit ist abhängig vom Ofen und davon, wie saftig die Äpfel sind. Nach etwa 45 Minuten die erste Garprobe machen. Dafür einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens stecken. Haftet nach dem Herausziehen kein Teig mehr daran, ist der Kuchen fertig. Die Backzeit kann bis zu 1 1/2 Stunden betragen. Den Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen.

Aus der Form lösen und mit einem langen Brotmesser horizontal in zwei gleich dicke Scheiben schneiden. Falls nötig, vorher die Oberfläche des Kuchens mit dem Messer glätten.

Für die Creme die Butter mit dem Zucker und dem Ahornsirup leicht und luftig aufschlagen. Das geht per Hand oder, besser noch, in der Küchenmaschine mit dem Rührelement. Den Frischkäse hinzufügen und rühren, bis die Creme homogen und geschmeidig ist.

Mit einem breiten Messer eine 1 cm dicke Lage Creme auf der unteren Hälfte des Kuchens verteilen. Die obere Hälfte vorsichtig daraufsetzen. Das restliche Creme mit der Palette wellenförmig auf der Oberfläche verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.