

Apfel-Kürbis-Blechkuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

Hefeteig:

175 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 Pr. Salz
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)

Belag:

700 g Hokkaido-Kürbis
800 g Äpfel, z. B. Boskop
4 Eier (Größe M)
200 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Schlagsahne
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
250 ml Weißwein

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen. Den Backrahmen **so eng wie möglich** darumstellen, so dass der Belag nicht ausläuft. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Belag:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, waschen und raspeln. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel und Kürbis mischen und auf dem Teig verteilen. Erst Eier und Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren, dann Sahne, Zucker, Vanille-Zucker unterrühren. Eier-Sahne auf dem Apfel-Kürbis-Belag verteilen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Backrahmen lösen und entfernen.

4 Guss:

Tortengusspulver mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit dem Wein mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Guss sofort auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.
- Für den Guss können Sie anstelle von Wein auch Apfelsaft nehmen.

