

Westfälischer Apfelkuchen für Marius Müller-Westernhagen

Rheinischer Apfelkuchen (Apfelriemchen) für Marius Müller-Westernhagen, der aus Düsseldorf stammt. War leider aus Gründen ein Rheinfluss. Er hat aber seiner Frau ein großes Stück mitgenommen... Ich habe ihn ein bisschen abgewandelt. Durch die geriebene Mandeln bekommt er einen feinen Marzipangeschmack.

Zutaten Für den Hefeteig

550 g Mehl
200 ml Milch
90 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
Prise Salz
20 g Hefe

Zubereitung

Milch lauwarm erhitzen, Hefe darin auflösen. Mehl in Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefemilch dazu gießen. Das Mehl leicht mit der Milch vermengen und an einem warmen Ort 20 min gehen lassen.

Butter leicht erhitzen, bis sie flüssig ist, dann wieder erkalten lassen, ohne fest zu werden. Mit dem Ei, einem Eigelb, Zucker, der Prise Salz zum Vorteig geben und etwa 8 min in der Küchenmaschine durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. An einem warmen Ort ungefähr eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat.

Zutaten Für die APFELMUSFÜLLUNG

1,1 Kg Äpfel (ergibt geschält ca. 850g)
50 ml Apfelsaft
100 g Zucker
2 Pck Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote
1 Zimtstange
½ Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
1 Pck. Vanillepudding-Pulver
3 – 4 EL Hagelzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft, Zucker, dem Vanillezucker (alternativ dem Mark einer Vanilleschote und 2 EL Zucker) sowie einer Zimtstange langsam aufkochen und etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis ein grobes Kompott entsteht. Zimtstange entfernen, abkühlen lassen. Geriebene Mandeln (Mandelmehl) und gehackte Mandeln unterheben, das Puddingpulver mit 4 EL Apfelsaft glattrühren und ebenfalls mit dem Kompott vermengen.

Teig halbieren, die eine Hälfte ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form legen (hier 28cm Durchmesser). Das Apfelkompott dazugeben. Von der anderen Teighälfte wiederum gut die Hälfte zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 cm x 25 cm) und mit einem Messer in dünne Streifen schneiden (ca. 0,5 cm breit). Dann in Gitterform auf das Apfelkompott legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und mit einem Pinsel auf die Gitterstreifen streichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 180 Grad Ober/Unterhitze 20 min auf der mittleren Schiene backen, dann auf die zweite Schiene von unten schieben und weitere 15 – 20 min backen. Sollten die Striemchen zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!