

## Apfelkuchen vom Blech

Natürlich braucht man auch was Süßes, wenn Gäste kommen. Praktisch: ein Kuchen vom Backblech. Dann reicht es auch für sehr viele Gäste...



### Zutaten für ein Backblech (30 x 40 cm):

#### Hefeteig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 1/3 Hefewürfel
- ca. ¼ l Milch
- ca. 1 EL Zucker
- 1/3 TL Salz
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Apfelbrand (nach Gusto)

#### Belag:

- 200 g Crème fraîche
- 100 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- ca. 1,2 kg Äpfel (z.B. Boskoop, Elstar, Rubinette)
- ½ TL Zimt
- Butterflöckchen

#### Außerdem:

- 100 g Apfelgelee
- 1 EL Zucker

#### Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen und zufügen, Zucker dazustreuen und die Maschine auf langsamer Stufe laufen lassen. Salz hineinstreuen, die weiche, in Stückchen geschnittene Butter und schließlich auch die lauwarmer Milch angießen. Nun die Eier dazugeben und zum Schluss den Apfelbrand. Fünf Minuten durchkneten lassen, dann die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig noch zwei Minuten kräftig durchwalken lassen. Mit bemehlten Händen aus der Maschine heben, auf der Arbeitsfläche noch-

mals durchkneten, dann zu einer Kugel geformt in einer Schüssel gut zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

- Für den Belag Crème fraîche, Magerquark, Zucker, Eigelbe und ein ganzes Ei glatt quirlen. Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel auf dem Gurkenhobel in akkurate und feine Scheibchen schneiden.
- Den Teig auf Backpapier halbzentimeterdünn ausrollen. Die Creme darauf glatt streichen. Die Apfelscheibchen sehr akkurat dachziegelartig in Streifen darauf anordnen. Das sieht nicht nur hübsch aus, sondern macht es später leichter, exakte Kuchenstücke zu schneiden.
- Das Blech in den 185 Grad heißen Ofen schieben (Heißluft/ 200 Grad Ober- & Unterhitze) und eine gute halbe Stunde backen.
- Nach dem Backen die Oberfläche mit Apfelgelee einpinseln, das mit einem Löffel Wasser eine Minute sprudelnd kochen durfte – so lässt es sich leichter verstreichen und bildet nach dem Abkühlen einen appetitlich glänzenden Film.

**Getränk:** ein Glas Apfelsaft oder auch ein Espresso oder Kaffee