



Ich back' Euch... eine saftige, sehr apfelige Apfel-Szarlotka („Soll das so sein?“)

Description

Wenn ein paar liebe Menschen in den Schokohimmel kommen und das Kuchenbuffet etwas größer ausfallen darf, backe ich durchaus entgegen meiner sonstigen Gewohnheiten auch mal einen Obstkuchen. Das ist okay, so lange für mich zusätzlich etwas [Schokoladiges](#), [Nussiges](#) oder [Cheesiges](#) auf dem Tisch steht ? .

So kommt es, dass ich Euch heute einen Apfelkuchen vorstellen kann; eine Seltenheit im Schokohimmel. Das Rezept habe ich bei [lecker](#) gefunden. Ich habe es auf eine 26 cm-Springform hochgerechnet (daher die krummen Gramm-Angaben beim Mehl) und ein paar kleine Änderungen (Zimt, Vanille) vorgenommen. Ergebnis: ein seeeehr saftiger Herbstkuchen – so apfelig, dass ich mich gefragt habe, ob das wirklich so sein soll. Schließlich habe ich als Schokoholicerin nicht überragend viel Erfahrung im Obstkuchen-Backen. Aber eins vorweg: Es hat allen geschmeckt ? . Szarlotka ist übrigens polnisch und heißt schlicht „Apfelkuchen“. Demnach ist meine Überschrift doppelt-gemoppelt. Aber man soll sie ja auch auf Anhieb verstehen, wenn man des Polnischen nicht mächtig ist (wie ich ?).



Apfelkuchen:
unten Kompott,
oben
Teigkruste



ch aus, schmeckt aber



Ein Stück Apfelkuchen



Apfelkuchen für Obstfreunde

Zutaten für eine 26 cm-Springform

etwas Öl zum Einfetten // ca. 1,5 kg Äpfel (z. B. Granny Smith; ich: Boskoop) // ein paar Spritzer Zitronensaft // 5 Eier (Gr. M) // 250 g Zucker // gemahlene Vanille und Zimt nach Geschmack // 156 g Mehl // Puderzucker zum Bestäuben // evtl. Alufolie // nach Geschmack dazu: geschlagene Sahne

Zubereitung

Der Kuchen ist ganz schnell gemacht. Am längsten dauern das Schälen und Schnibbeln der Äpfel. Aber vielleicht habt Ihr hierfür ja einen lieben Helfer? ? Jedenfalls könnt Ihr zu Beginn schon mal den Backofen vorheizen (175 ° Ober- und Unterhitze oder Umluft 150 °). Eine Springform mit etwas Öl auspinseln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Ich habe sie dann direkt noch mit ein bisschen Zitronensaft beträufelt. Die klein geschnittenen Obststücke locker in der Form verteilen.

Für den Teig Eier, Zucker, Vanille und Zimt mit den Schneebesen des Handmixers weißcremig schlagen. Das dauert ein paar Minuten. Das Mehl unterheben. Fertig ist der Teig! Zusätzliches Fett wie Butter oder Öl kommt nicht in den Kuchen. Jetzt müsst Ihr den Teig nur noch in die Form über die Äpfel gießen und ein bisschen „ruckeln“, um ihn schön zu verteilen. In der Theorie soll der Teig nämlich wohl in die Hohlräume zwischen den Äpfeln nach unten sinken. Achtung: Ja, es sind sehr viele Äpfel und ja, die Form ist jetzt sehr voll. Aber keine Angst, es läuft nicht über.

Im heißen Ofen darf die Szarlotka nun 50 – 60 Minuten backen (bei mir: eher länger). Eventuell müsst Ihr sie irgendwann mit Alufolie abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird. Bei mir war das nicht nötig.

Fertig? Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, erst in der Form abkühlen lassen und ihn danach

daraus lösen. Wenn er komplett ausgekühlt ist, kriegt er noch eine hübsche Puderzucker-Bestäubung und ist verzehrfertig.

Obstkuchen-Liebhaber freuen sich jetzt über einen ziemlich saftigen Apfel-Genuss. Allerdings ist der Kuchen so apfelig, dass ich ihn kaum aus der Form und auf meinen Kuchenständer transportiert bekommen habe, weil er quasi keinen richtigen „Boden“ hat. Da habe ich mich dann gefragt, ob das wirklich die Idee hinter der Szarlotka war oder ob ich irgendetwas verpeilt habe ? . Ein paar Apfelstückchen weniger hätten ihn vielleicht stabiler gemacht...?

Jedenfalls war unten eher „Kompott“ und oben eine Art Teigkruste. Meine Theorie als Obstkuchen-Laie: Eigentlich hätte der Teig durch die Apfelstückchen hindurch nach unten „suppen“ und sie so umschließen sollen. Bei mir blieb der Teig aber eher oben drauf, weil die Äpfel vielleicht zu dicht lagen und nichts durchgelassen haben...? Egal – meine Gäste mochten den Kuchen und haben mir glaubhaft versichert, er würde gut schmecken. Ich habe übrigens noch geschlagene Sahne dazu gereicht. Damit lassen sich dann auch optische Mängel kaschieren ? .

Jedenfalls habe ich mit diesem Kuchen meinen Beitrag dazu geleistet, dass die gute Apfel-Ernte in NRW ihre Abnehmer findet ? .

Übrigens: [Die liebe Tastesheriff-Clara sucht passend zur Jahreszeit Apfelkuchen](#). Ich reihe mich mit meiner Szarlotka gern ein.

[#ichbacksmir](#)



Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen

Tags

1. #ichbacksmir
2. Apfel
3. Apfelkuchen
4. Kuchen
5. Obst
6. Puderzucker
7. Springform
8. Szarlotka
9. Vanille
10. Zimt
11. Zitrone

Date Created

5. Oktober 2014

Author

schokohimmel

default watermark