

Apfel-Kürbis-Blech Kuchen

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
190 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
50 g weiche Butter

Belag:

700 g entkernter, geraspelter Speisekürbis (Hokkaido)
800 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel
4 Eier (Größe M)
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
200 ml flüssiges Schlagobers
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
2 EL Zucker
¼ l Weißwein

- 1 Germteig:**
Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.
- 2** Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen, auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.
- 3 Belag:**
Für den Belag Kürbisraspeln mit Apfelstücken vermischen und auf dem Teig verteilen. Eier und Frischkäse mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Schlagobers, Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren und auf dem Apfel-Kürbis-Belag verteilen.
- 4** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



5 Den Backrahmen vom erkalteten Kuchen entfernen.

6 **Guss:**

Für den Guss Tortengeleepulver mit Zucker und Wein unter Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Weißwein kann man beim Guss auch Apfelsaft verwenden.

