Apfel- Cranberry- Kuchen mit Vollkornhefeteig



Heute gibt es bei mir einen unkomplizierten Apfelkuchen, der mit recht wenig Zucker auskommt, denn die Cranberries geben noch viel Süße dazu und passen perfekt zu frisch- säuerlichen Äpfeln und dem Vanilleguss.
Man kann in diesem Rezept toll Reste verbacken und es je nach Vorlieben und Vorräten variieren.

Vollkornhefeteig

(Für 1 Backblech oder eine runde Form 34 cm ø)

250 g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
1 Prise Salz
1 Packung Trockenhefe
30 g Zucker
1 Ei
40 g weiche Butter

140 ml lauwarme Milch

Alle trockenen Zutaten mischen, dann das Ei, die Butter und die Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Rührgerätes oder der Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten.
Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30- 45 Minuten gehen lassen.

Füllung

Äpfel, geschält und fein geschnitten
1 Packung gehackte Mandeln
1 Tüte getrocknete Cranberries

Guss

150 g Crème fraîche
200 ml Milch
1 Ei
3 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
½ Packung Vanillepuddingpulver

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.



Teig auf Mehl ausrollen, in eine gefettete Form legen, den überstehenden Rand noch hängen lassen.
Die Füllung darauf verteilen und den Guss darüber geben. Dann

den Rand gleichmäßig abschneiden, so dass er etwas höher als der Guss ist.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft 20-30 Minuten backen.[nurkochen]

Variationen:
Man kann auch anderes Obst nehmen, wie Birnen oder Kirschen; Rosinen statt Cranberries, alle Arten von Nüssen statt Mandeln, alles auch gemahlen; … der Fantasie und Resteverwertung sind keine Grenzen gesetzt!
Auch beim Guss kann man variieren, je nachdem, was man da hat. Die Flüssigkeit sollte 350 ml betragen, ansonsten kann man quasi alles nehmen. Bei z.B. Birnen kann ich mir auch Schokopuddingpulver gut vorstellen oder sogar Karamellpudding; falls kein Puddingpulver vorhanden ist, geht auch die gleiche Menge Speisestärke plus entsprechende Aromen wie Vanille etc.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und viel Freude beim Verputzen!
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith ♥