

Von Enie inspiriert: Apfelkuchen mit Limoncello- Guss

Hallo ihr Lieben!

Nachdem wir eine Woche lang auf Zucker verzichtet haben, was Naschkater und mir nicht leicht fiel, gibt es heute mal wieder was Süßes auf dem Blog! =)

Ich hatte glaube ich schon erwähnt, dass Naschkater und ich süchtig nach Koch- und Backsendungen sind? Nachdem wir umzugsbedingt wochenlang Fernseh- Abstinenz hatten, lassen wir uns nun wieder verführen von Martina & Moritz im WDR, von den Landfrauen (ok, das schaut nur Naschkatze mit Begeisterung), von der sweeten Enie und ihren easy Rezepten. Spätestens da werden dann kuchenhungrige Blicke in meine Richtung geworfen und nicht selten die Frage hinterher: „Backst du mir das?“

Ich könnte ständig etwas nachbacken, was mir so über die Mattscheibe flimmert. Es gibt so viele tolle Rezepte und vor allem Enie ist mit ihrer Leidenschaft für Süßes einfach ansteckend.



Als

wir neulich zum Grillen einladen und sich am Ende 9 Gäste angesammelt hatten, brauchte ich einen einfachen Blechkuchen als Nachtisch, den man gut in Stücken servieren kann. Zudem sollte es allen schmecken. Da kam der Apfelkuchen mit Likör gerade richtig.

Allerdings mag ich Eierlikör nicht so sehr und hatte keinen da. Frischer Zitronenlikör aus Italien passt aber auch sehr gut und den Guss kann man super mit Quark machen statt mit fetthaltigerem Milchprodukt.

Easy gemacht ist er in jedem Fall und geschmeckt hat er offenbar auch allen, es blieb nämlich nicht viel übrig – und ich hatte noch eine Ladung [Brownies](#) zusätzlich gemacht, damit auch ja jeder genug Nachtisch bekommt. =)



Hier

das Rezept für 1 Blech:

Teig:

125 g Butter

100 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Guss:

300 g Quark

50 Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

75 ml Limoncello- Likör

1 kg rote Äpfel

Teig:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Fettpfanne oder auf ein hochrandiges Blech streichen. (Ich hatte nur ein normales Blech und fand die Teigmenge etwas knapp dafür).

Guss:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verquirlen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Dann dünne Scheiben schneiden und sie schuppenartig auf dem Teig verteilen.

(Ich habe erst Scheiben geschnitten und dann mit einem kleinen sternförmigen Keksausstecher das Gehäuse entfernt. Ist etwas mehr Arbeit, sah aber sehr nett aus.)

Den Guss über die Äpfel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.[nurkochen]



Enie

hat den Guss auf den Teig und somit unter die Äpfel gegeben, was optisch natürlich noch schöner ist. Allerdings können dann die Äpfel austrocknen und man sollte noch Butterflöckchen drauf geben und nach dem Backen etwas Konfitüre oder Gelee. Das habe ich mir gespart, indem der Guss klassisch oben drauf kam. =)

Fazit: ein leckeres Rezept, sehr variabel, je nachdem, was man mag und da hat, und ein guter Kuchen, um in lockerer Runde Stückchen davon anzubieten, die man wie Fingerfood aus der Hand essen kann.

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith

