Bustrengo – Bologneser Apfelkuchen mit Maisgrieß

Nachdem Naschkater und ich gestern aus dem Urlaub gekommen sind, hatten wir beide Kuchenhunger. In unserem Hotel am Lago Maggiore gab es zum Frühstück zwar ganz klassisch Croissants mit Marmeladenfüllung für den Naschhunger am Morgen – die Italiener frühstücken ja oft nur einen Cappuccino und ein Hörnchen (mit Füllung). Aber Kuchen hatten wir die ganze Woche nicht und auch vor dem Urlaub kam ich eine ganze Weile nicht zum Backen.

Also durchstöberte Naschkater meine Backbücher und wurde – wie passend – bei Jamie Olivers „Genial italienisch“ fündig. Jamie Oliver schreibt zu diesem Kuchen: *„Ein bisschen ähnelt dieser*

wundervoll saftige Kuchen, den die Italiener nach dem Abendessen gerne in der Glut des Kaminfeuers backen, dem französischen Clafoutis. Andererseits erinnert er durch die Brösel und den Maisgrieß in seiner Konsistenz an einen Brotauflauf.“

Dem kann ich wenig hinzufügen, denn er hat definitiv Recht. Ergänzen kann ich noch, dass der Kuchen wirklich super einfach zu machen ist – wie ein Auflauf eben – und sehr lecker schmeckt!

Nachdem ich, entgegen meiner absoluten Überzeugung, keine Trockenfeigen mehr in der Vorratskammer finden konnte, nahm ich getrocknete Aprikosen und nur eine Handvoll Rosinen statt ebenfalls 100 g. Hier kann man sicher nehmen, was man mag (auch Cranberries könnte ich mir vorstellen). Wer es üppiger mag, nimmt jeweils 100 g wie im Rezept, ich wollte nicht so viele Trockenfrüchte im Kuchen haben.

Die Schale von 2 abgeriebenen Orangen ließ ich weg, Orangenschale finde ich oft sehr intensiv und mag sie nicht in jedem Gebäck. Statt mit Zucker, wie empfohlen, würde ich noch ein wenig Puderzucker über den fertigen Kuchen streuen. Sieht auch hübscher aus.

Für 1 Springform von 28 cm Durchmesser:

1 EL Butter zum Einfetten
100 g Maisgrieß (Polenta)
200 g Mehl, gesiebt
100 g Semmelbrösel
100 g feiner Zucker
1 TL Salz
500 ml Vollmilch
3 große Bio-Eier, verquirlt
100 g flüssiger Honig
50 ml Olivenöl
500 g knackige Tafeläpfel
(nach Belieben geschält, bei mir blieb die Schale dran)
100 g getrocknete Feigen, gehackt
(oder Aprikosen, Rosinen oder Cranberries)
1 TL Zimt
Abgeriebene Schale von 1–2 Bio-Zitronen

Die Äpfel waschen (falls man sie nicht schält). Die Springform mit der Butter gut einfetten.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Milch, Eier, Honig und Olivenöl in eine zweite Schüssel geben und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.
Die Äpfel entkernen und grob würfeln, dann mit den gehackten Feigen, dem Zimt, der Zitronenschale (und evtl. Rosinen) in den Teig rühren.
Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Dabei den Kuchen etwas im Auge behalten, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird – notfalls mit Alufolie abdecken.
Vor dem Servieren mit (Puder)Zucker bestreuen und laut Rezept unbedingt warm genießen – am besten mit einem Klecks Crème fraîche und mit einem Glas Vin Santo.
Etwas leicht gesüßte Schlagsahne oder ein bisschen Vanilleeis kann ich mir zu diesem Apfelkuchen auch hervorragend

vorstellen!

Wir genießen jetzt noch ein Stück Bustrengo und lassen die frischen Urlaubserinnerungen noch mal Revue passieren. =)

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith