Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Nuss- Gitter




Apfel kuchen geht immer! Aber bei Rosinen scheiden sich die Geister, oder? Sie geben einem Apfelkuchen eine schöne Süße, ein herrliches Gegengewicht zu leicht säuerlichen Äpfeln und sind zudem farbliche Akzente dazwischen. Andererseits sehen die herrlich saftigen, mit Rum oder Saft vollgesogenen Rosinen wirklich nicht immer süß aus.
Kurz: Die einen lieben, die anderen hassen sie.

Aber habt ihr schon mal einen Apfelkuchen ohne Rosinen, aber mit Rosinen-Nuss-Gitter gemacht? Die Idee kam mir gestern, als wir über Käsekuchen und die Rosinen- Causa gesprochen haben.
So können die Rosinen weiterhin den Kuchen mit ihrer Süße bereichern, sind aber nicht so ersichtlich und sympathisieren zudem ganz eng mit geriebenen Haselnüssen, die ebenfalls wunderbar zu Äpfeln passen, deren Säure ausgleichen und den Kuchen mit ihrem erdigen Aroma abrunden.

Rosinengegner, probiert es doch mal aus! Und wer sich gar nicht überwinden kann, der kann die Rosinen auch weglassen und den Guss nur aus Nüssen machen, oder auch Marzipan dazunehmen;

in dieser Manier sind solche Gitter ja bekannt.
Ein Apfelkuchen- Genuss für alle Liebhaber wird es hoffentlich in jedem Fall! =)
Hier also meine Kreation:

Für den Teig:

150 g Dinkel- Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen; der Teig wird knuspriger mit Vollkorn)
100 g Mehl
130 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Ei

Für den Gitter- Guss:

100 g Rosinen
4 EL Rum
6 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse
2 Eier, Eiweiße und –gelbe getrennt
[Spritzbeutel mit Sterntülle]

1 kg Äpfel, z.B. Boskop
Zitronensaft
5 EL Semmelbrösel
Zimt nach Belieben

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht im Rum einweichen.
Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und den kalt stellen.
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft vermischen. Zimt und Semmelbrösel dazugeben und alles gut mischen.
Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.
Die Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen.
Die Rosinen pürieren. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb, das Rosinenpüree und die Nüsse unterrühren. Alles in einen

Spritzbeutel füllen und ein Gitter oder ein anderes Muster auf die Äpfel spritzen.
Etwa 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt natürlich, wie zu allen Apfelkuchen, geschlagene Sahne =)
Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht euch eure
Judith

Mit diesem Rezept nehme ich an folgendem Wettbewerb um das beste Apfelkuchen-Rezept teil:



Drückt mir die Naschkatzen- Pfoten! ;)