Apfeltraum mit Mohn

Der Apfeltraum mit Mohn passt hervorragend in die Winterzeit. Ein Rezept das aus Germteig, Topfenkuchen und Mohnfüllung besteht und auf der Zunge zergeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Germteig

0.5 Würfel	Germ
1 Prise	Zucker
100 ml	lauwarme Milch
250 g	Mehl
50 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz
50 g	Zucker

Für die Mohnfüllung

125 ml	Milch
30 g	Butter
30 g	Grieß
125 g	Mohnback
50 g	Zucker
1 TL	Zimt

Für die Topfenfüllung

3 Stk.	Eigelbe
100 g	Zucker

1 EL	Vanillezucker (gestrichen)
500 g	Topfen
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz

Zum Belegen

3 Stk.	Äpfel (Boskoop)
Nach Belieben	Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Apfeltraum mit Mohn** zuerst den Germteig zubereiten. Dazu das Mehl, die 50g Zucker, das Salz und die Butter (in Würfel) vermengt in eine Schüssel geben.

2. Dann die Germ zerbröselt mit der Prise Zucker in eine Tasse geben und in der lauwarmen Milch auflösen.

3. Nun die Germ-Milch zu dem Mehl-Gemisch geben und vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts durchkneten.

4. Dann den Teig mit den Händen weiter kneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig anschließend leicht bemehlt in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten rasten lassen.

5. In der Zwischenzeit die Mohnfüllung zubereiten. Dazu die Milch zusammen mit der Butter in einen Topf geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen.

6. Danach den Grieß einrühren und ca. 5 Minuten Quellen lassen.

7. Jetzt den Mohn-Back, den Zucker und den Zimt unterrühren. Den Topf hinterher zur Seite stellen und abkühlen lassen.

8. Nun eine 26cm Springform ausfetten. Dann den Germteig ein paar cm größer als die Form selber auswalken und in die Form hineinlegen. Dabei mit dem überlappenden Teig in der Ring-Innenseite einen Rand hochziehen. Die Form hinterher zur Seite stellen.

9. Für die Topfenfülle nun die Eigelbe, mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

10. Als nächstes den Topfen, mit dem Puddingpulver, dem Abrieb einer ganzen und dem Saft einer halben Zitrone unterrühren.

11. Dann die Eiweiße, mit dem Salz steif schlagen und nach und nach unter die Topfenmasse heben. Jetzt schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

12. Nun noch die Äpfel waschen, schälen, halbieren, und vom Gehäuse befreien.

13. Folglich die Apfel-Oberfläche mehrmals mit einem Messer längs einschneiden und mit der restlichen halben Zitrone beträufeln.

14. Danach die Mohn und die Topfenmasse beliebig in die Form klecksen und glatt streichen.

15. Jetzt die halben Äpfel mit der Schnittkante nach unten in die Form setzen und leicht in den Teig drücken.

16. Letztendlich die Äpfel beliebig mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu

dunkel werden, diesen einfach mit etwas Alufolie abdecken.

Tipp

Den Apfeltraum mit Mohn vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.