

Apfel-Mascarpone-Kuchen

Ein sehr saftiger Kuchen, der am nächsten Tag einfach noch viel besser schmeckt.

Wissenswertes

Gebacken in einer 26er Tortenform wird er 4 cm hoch.

Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

Das brauchst du

Mürbteig

225 g glattes Mehl

75 g Staubzucker

1 Ei

125 g Butter oder Margarine

Füllung

1,5 kg Äpfel

4 EL Zitronensaft

1 EL Butter oder Margarine

50 g Feinkristallzucker

½ TL Zimt

1 leicht gehäufter EL Maizena

250 g Mascarpone

250 g Naturjoghurt

150 g Staubzucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

So wird's gemacht

Mürbteig

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen etwa 1,5 kg Äpfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und in dickere Stücke schneiden. Mit 4 EL Zitronensaft, einem EL Butter oder Margarine und 50 g Zucker in einem Topf zugedeckt 5 - 7 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, einen halben Teelöffel Zimt sowie einen leicht gehäuften EL Maizena dazugeben und gut vermischen. Etwas abkühlen lassen.

Eine 26er Tortenform am Boden befetten und bemehlen. Den Mürbteig darauf ausrollen und dabei einen kleinen Rand hochziehen sowie mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelmasse auf dem Mürbteigboden verteilen.

250 g Mascarpone, 250 g Naturjoghurt und 150 g Staubzucker verrühren. Dann nach und nach 3 Eier einzeln dazugeben und jedes einzelne gut verrühren. Ein Päckchen Vanillepuddingpulver dazu und alles glatt verrühren. Vorsichtig über die Apfelmasse leeren. Bei 190 Grad etwa 55 Minuten backen, dann mit einem Messer vom Rand lösen, aber in der Form komplett auskühlen lassen. Aus der Form lösen und genießen.