

WEIHNACHTLICHER APFELKUCHEN

Zutaten
(für 8 Stück = eine kleine Springform,
18 cm Durchmesser)
Schokomürbeteig:
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
100 ml Albaöl (90 g)
200 g Mehl
½ TL Backpulver
25 g Kakaopulver
Füllung:
750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL Albaöl
½ TL Zimt
50 g geraspelte Zartbitterschokolade
½ Eiweiß, verquirlt zum Bestreichen
½ TL Zucker

Zubereitung
Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen.
Das Mehl-Backpulver-Kakao-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren und zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig gekühlt etwas ruhen lassen.
Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Albaöl einfetten.
Äpfel schälen, entkernen und in dicke Spalten schneiden, mit Albaöl und Zimt in einem Topf bei schwacher Hitze kurz erwärmen, leicht abkühlen lassen und die Schokoladenraspeln einrühren.
Den Teig zwischen Backpapier ausrollen, den Boden der Form damit auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Aus dem restlichen Teig einige Sterne ausstechen. Mit dem Teig, der dann noch übrig ist, den Rand der Backform 2 cm hoch auskleiden. Die Apfelmischung in die Form geben und mit den Sternen belegen. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 160 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Tipp
Soll der Kuchen mit hellen Sternen verziert werden, Kakao erst zum Schluss unter den Teig geben. Damit der Kakaoteig nicht brüchig wird, sollte er nicht zu oft ausgerollt werden. Warm oder kalt mit Eis oder Schlagsahne servieren.

Nährwertinformation für ein Stück:
361 kcal | 16 g Fett | 5 g Eiweiß | 48 g Kohlenhydrate | 30 mg Cholesterin

Albaöl®