

## #BACKDETEKTIVE1

# APFEL-SAUERRAHM-KUCHEN

Saftige Nusswürfel mit überraschendem Apfelgeschmack.

**Schwierigkeitsgrad:** 3

**Zubereitungszeit:** ca. 120 min (davon 90 min kühl stellen)

**Backen:** ca. 35-40 min

**Heissluft:** ca. 160 °C vorgeheizt

## Zutaten (für 20 Stück)

### Teig

150 g Rohrzucker  
110 g Butter, weich  
3 Eier  
300 g Mehl  
½ Prise Salz

### Garnitur

3 – 4 Äpfel, gerüstet und klein gewürfelt  
Saft 1 Zitrone  
10 g Zucker  
220 g Butter, flüssig  
160 g Pecannüsse  
120 g Rohrzucker  
1 Teel. Zimt  
5 Eiweiss, flüssig  
80 g Mehl  
3 Eiweiss, flüssig  
50 g Zucker  
80 g Pecannüsse, klein gehackt  
Etwas Puderzucker



## Zubereitung

**Vorbereiten:** Gratinform (ca. 25 x 35 cm) mit Backpapier belegen und Rand mit Butter einfetten.

### Teig

Rohrzucker und weiche Butter schaumig schlagen. Eier begeben und gut mischen. Mehl und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1,5 Std. kühl stellen. Anschliessend in die Gratinform geben, gleichmässig auf den Boden andrücken

### Garnitur

Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und 10 g Zucker weichkochen und zugedeckt auskühlen lassen. Pecannüsse (160 g) mahlen und dann mit dem Rohrzucker, Zimt, 5 Eiweiss und Weissmehl mischen. Flüssige Butter darunter rühren. 3 Eiweiss mit 50 g Zucker schaumig schlagen und unter die Nuss-Masse heben. Ausgekühlte Apfelwürfel und klein gehackte Pecannüsse (80 g) begeben und auf den Teig gleichmässig verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 35 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** 100 g Aprikosenkonfitüre

### Teig

Für ein fruchtigeres Erlebnis kann der Teig nach dem Kühlen in der Gratinform auch noch mit Aprikosenkonfitüre bestrichen werden.

### Garnitur

Die gemahlene Pecannüsse können auch durch 80 g Halsenüsse, gemahlen und 80 g Mandeln, gemahlen ersetzt werden.

Die Würfel können mit Vanillecrème oder Vanilleglacé serviert werden.