

APFEL-RHABARBER- KUCHEN



Zubereitungszeit:
1 h 10 min



Gehzeit:
1 h



Backzeit:
35 min



ZUBEREITUNG

1. Milch bei mittlerer Temperatur leicht erwärmen. Achtung: Sie darf nur lauwarm sein! Alternativ einfach 200 ml lauwarmes Wasser mit 50 ml Sahne verwenden.
2. Die lauwarme Milch oder das lauwarme Wasser-Sahne-Gemisch in einen geeigneten Behälter (z.B. eine kleinere Schale, ein Glas, eine Tasse oder einen Messbecher) füllen. Nun den Honig und anschließend die Hefe darin auflösen. Daraufhin die Hefemischung für 15 min stehen lassen (optimalerweise an einem warmen Ort (bei ca. 25 °C)).
3. Inzwischen die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen und wieder etwas abkühlen lassen.
4. In einer großen Rührschüssel Mehl, Salz, Nussmus und das Ei kurz miteinander verkneten.
5. Die Hefemischung (welche im besten Fall nun schon etwas schäumen sollte) und die flüssige Butter zum Teig geben und alles 7-10 min miteinander verkneten bis ein geschmeidiger, fluffiger Hefeteig entsteht.
6. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und in den Backofen stellen. Den Backofen auf ca. 30 °C Umluft stellen und nach ein paar Minuten (wenn der Backofen sich auf 30 °C aufgeheizt hat) wieder ausstellen. Nun den Teig ca. 1 Stunde im Backofen gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß geworden ist.

ZUTATEN

Teig

- 525 g (Vollkorn-)mehl
- 250 ml Milch (oder: 200 ml lauwarmes Wasser und 50 ml Sahne)
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 EL Honig
- 2 EL Nussmus (z.B. Haselnuss-, Mandel- oder Cashewmus)
- Prise Salz

sonstige Zutaten

- ca. 1 kg (süß-)sauerliche Äpfel (z.B. Boskop, Elstar, Fuji, Cox-Orange, Jonagold, ...)
- ca. 500 g Rhabarber
- etwas Mehl zum Bestäuben
- etwas Butter zum Einfetten

7. Kurz vor Ende der Gehzeit den Rhabarber waschen und die äußere Haut des Rhabarbers mit einem Messer abschälen. Anschließend mit einem Messer in kleine Stücke schneiden.
8. Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Jedes Viertel (mit einem Kartoffelschäler) schälen. Ein paar der Apfelviertel in kleinere Apfelstücke schneiden. Die restlichen Viertel auf der Rückseite längs (und quer) ein paar Mal einritzen (aber nicht durchschneiden!).
9. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. (Wenn du die Möglichkeit dazu hast, Steambake-Funktion nutzen!)
10. Die Kuchenform mit etwas Butter einfetten.
11. Den Teig kurz nochmal durchkneten und in der Form verteilen. Dafür die Hände am besten mit etwas Mehl bestäuben!
12. Nun die Rhabarber- und die kleinen Apfelstücke tief in den Teig drücken. Zum Schluss die eingeritzten Apfelviertel in den Teig drücken.
13. Die Kuchenform auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen schieben und etwa 35 min goldbraun backen lassen.
14. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwa 5 min in der (Spring)form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchenteller „rutschen“ lassen. Anschließend den Kuchen ganz abkühlen lassen. Fertig! :)

TIPP

Mit Sahne serviert, schmeckt der Kuchen besonders gut.