

Hefekuchen mit Apfelstücken und Quark

April 2022

Hefeboden nach einem Rezept von Dietmar Kappl

angepasst auf ein Obstkuchen-Blech in der Ausführung Blauglanz Ø 26
<http://www.homebaking.at/streuselkuchen/>

kombiniert mit **Quarkmasse** (3. Rezept)

<https://www.homebaking.at/eggerlaender/>

und mit **marinierten Apfelstücken** (eigenes Rezept)



Hefekuchen mit Äpfeln und Quark

Dampfl: 100 g Mehl (optional eine Mischung z. B. 550er Weizen und 1050er Dinkelmehl)
75 g Milch
7,5 g Hefe

Hauptteig: 182,5 g Dampfl
110 g Mehl
37 g Butter (kleine Stücke in die Teigmasse geben)
40 g Honig
2 g Salz
~ 45 g Vollei (entspricht 1 Ei Größe S)
Abrieb von Zitrusfrüchten - Orange, Zitrone oder Limette - Menge nach Geschmack

Käsefüllung: Rezept (395g)
250 g Topfen /Quark (20%)
20 g Weizenstärke
45 g Puderzucker (selbst hergestellter feiner Rohrzucker)
35 g flüssige Butter
5 g Vanillezucker (selbst hergestellt)
20 g Eigelb (Größe M)
(20 g Rosinen - nicht verwendet bei Uli's Kombikuchen)
etwas Zitronen- oder Orangenabrieb

Obstfüllung: 400 g Apfelstückchen
40 g Uli's Zitronenmarmelade
mit mehr Frucht hergestellt - Gelierzucker 2:1 - Verhältnis 2,5:1
wenn nicht vorhanden, durch Zitronensaft und Zucker ersetzen
30 g Apfelsaft
Kuchenbrösel (optional - bei sehr saftigen Äpfeln)

Abdeckung: 35 g reduziertes Vollei (1 Ei Größe S, halbes Eiweiß verwenden)

Herstellung:

Für das Dampf alle Zutaten verrühren, zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig gut auskneten - 6 min. langsam und 5 min. schnell - je nach Küchenmaschine.

Nach der Herstellung den Teig ca. 40 min. reifen lassen.

Für die Käsefüllung Puderzucker, Weizenstärke, flüssige Butter, Vanillezucker, Dotter und Zitronenabrieb verrühren. Zum Schluss Topfen und Zitronenabrieb untermischen.

Apfelstückchen mit der Zitronenmarmelade marinieren, Apfelsaft zugeben in einer Pfanne mit Deckel mit Gefühl dünsten, nur etwas mürbe machen.

Den Teig ausrollen, in die gut gefettete Form geben und mit marinierten Apfelstücken belegen. Bei feuchten Früchten eine dünne Schicht aus zerkrümelten Keksen einstreuen, Flüssigkeit wird dadurch gebunden.

Die Früchte werden anschließend mit Käseschicht bedeckt.

Das reduzierte Vollei gut mischen und auf die Käseschicht streichen.

Backofen auf 190° C aufheizen.

Nach ca. 45 min Gare bei Raumtemperatur wird der vorgefertigte Kuchen in den vorgeheizten auf die unterste Schiene geschoben.

Mit fallender Temperatur auf 180° C ca. 25 - 30 min backen.

Auf Sicht backen!

Jeder Backofen reagiert anders, gegebenenfalls Temperatur und Zeit modifizieren.

Eine helle goldbraune Farbe des Kuchens wird angestrebt.... bon chance! 😊