

**Sonntagskuchen****Susanna Rupp****Freitag, den 5.9.2024****Apfelkuchen mit Vanille-Schokocreme und Streuseln****Für 12 Stücke****Zutaten:****Für die Vanille-Schokocreme:**

5 Blatt Gelatine  
200 g Milch  
110 g Zucker  
1 Msp. gemahlene Vanille  
300 g Sahne  
3 Eigelb (Gr. M)  
50 g weiße Schokolade  
20 g Butter

**Für den Mandelmürbeteig:**

100 g weiche Butter  
50 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
110 g Weizenmehl Type 550  
50 g gemahlene Mandeln

**Für das Apfelkompott:**

ca. 750 g säuerliche Äpfel (500 g Apfelwürfel)  
2 Blatt Gelatine  
400 g Wasser  
200 g Zucker  
Abrieb/Schale von 1 Bio-Zitrone

**Für die Streusel:**

100 g Butter  
100 g Zucker  
200 g Mehl Type 550

**Außerdem:**

Backpapier  
Hülsenfrüchte oder Backgewichte zum Blindbacken  
frische Minzblättchen oder essbare Blüten zum Verzieren

**Zubereitung:**

1. Am besten bereits am Vortag für die Vanille-Schokocreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Milch, Zucker und gemahlene Vanille in einem Topf einmal kurz aufkochen. Sahne und Eigelb glatt verrühren, etwas heiße Milch unterrühren. Dann unter Rühren zur heißen Milch-Zucker-Mischung gießen und unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen lassen!), bis die Masse abgebunden ist.
3. Weiße Schokolade reiben. Schokolade und Butter unter die Creme rühren, etwas abkühlen lassen.
4. Gelatine ausdrücken, unter die Creme rühren und schmelzen lassen. Creme über Nacht, mindestens 12 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.



5. Am Serviertag für den Mandel-Mürbeteigboden weiche Butter, Puderzucker und Salz verrühren. Weizenmehl und Mandeln mischen und kurz unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen\*. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte oder Backgewichte zum Beschweren auffüllen. Boden im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten blindbacken.  
**Tipp:** Der Rand für den Mürbeteig kann auch separat ausgerollt und eingelegt werden.
7. Form aus dem Backofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Den Boden auskühlen lassen.
8. Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine feine Würfel schneiden. 500 g Apfelwürfel abwägen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
9. 400 g Wasser, Zucker und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Die Apfelwürfel im Sud knapp weich kochen.
10. Apfelmischung etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im heißen Apfelsud unter Rühren schmelzen. Mischung kalt stellen und leicht gelieren lassen.
11. Für die Streusel Butter und Zucker miteinander verkneten. Das Mehl unterkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
12. Zum Anrichten der Torte Vanille-Schokocreme mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen.
13. Apfelkompott und Vanille-Schokocreme jeweils in große Spritzbeutel füllen. Die Massen im Wechsel als dicke Tupfen auf den Boden dressieren. Mit den Streuseln belegen und nach Belieben mit frischer Minze oder essbaren Blüten aus dem Garten garnieren.