

Apfel Kürbis Blechkuchen

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Hefeteig:**

- 1 ¾ dl Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 400 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei

Belag:

- 700 g Hokkaido-Kürbis
- 800 g Äpfel, z. B. Boskop
- 4 Eier
- 200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 200 g Rahm
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Guss:

- 1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
- 2 EL Zucker
- 2 ½ dl Weisswein

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech (40 x 30 cm) fetten. Man kann hier auch mit einem Backrahmen arbeiten, wenn kein entsprechendes Blech vorhanden ist. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen und bis an den Rand verteilen. Bei Verfügbarkeit eines Backrahmens, diesen so eng wie möglich darumstellen, so dass der Belag nicht ausläuft. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

② **Belag:**

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, waschen und raspeln. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel und Kürbis mischen und auf dem Teig verteilen. Erst Eier und Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren, dann Rahm, Zucker, Vanille-Zucker unterrühren. Eier-Rahm auf dem Apfel-Kürbis-Belag verteilen. Backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Backrahmen lösen und entfernen.

③ **Guss:**

Tortengeléepulver mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit dem Wein mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Guss sofort auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Guss können Sie anstelle des Weins auch Apfelsaft nehmen.
- Der Kuchen ist einfriergesegnet.