

APFEL-SCHMAND-KÜCHLEIN MIT EIERLIKÖRSCHAUM

Schwierigkeit: normal / ca. 65 Min. Arbeitszeit

Herbst ist Apfelzeit. Richtig schlemmen kann man mit diesem Rezept vom [Bio-Landhaus Forellenhof](#) in Hessen. Und leckere Forellen gibt es dort übrigens auch!

Foto: Jürgen Schmückling

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

250 gr Mehl

1 Prise Salz

150 gr Butter

125 gr Zucker

1 Eigelb

300 gr Schmand

6 Eier

gemahlene Vanille

300 gr Äpfel

4 EL gebröselte Haselnüsse

5 EL Zucker

ein Flöckchen Butter



2 TL	Zimt
150 ml	Sahne
25 ml	Eierlikör
300 gr	eingeweckte Kirschen (Abtropfgewicht)
1	Kirschsafft aus dem Glas
1	Glas kräftiger Rotwein
1	Sternanis
1	Nelke
1	kleines Stück Zimtstange
Etwas	Speisestärke



ZUBEREITUNG

Mürbeiteig:

(250 gr Mehl, 1 Prise Salz, 100 gr Zucker, 1 Eigelb)

Zu Beginn verknetet man die Zutaten und drückt sie locker in eine gebutterte Kuchenform.

Füllung:

(300 gr Schmand, 6 Eier, gemahlene Vanille, 300 gr Äpfel, 4 EL gebröselte Haselnüsse, 3 EL Zucker, ein Flöckchen Butter und 2 TL Zimt)

Anschließend den Schmand, 6 Eier und die gemahlene Vanille zu einer schaumigen Masse rühren und die Äpfel ohne Schale und Kerne in feine Stücke schneiden.

Diese in die Schmandmasse geben, auf dem Mürbteig verteilen und glatt streichen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Haselnussbrösel unterrühren. Dann kommt ein Flöckchen Butter hinein.

Zum Abkühlen gibt man das Ganze auf ein Pergament. Anschließend fein hacken und den Kuchen mit Krokant und etwas Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen und leicht auskühlen lassen.

Eierlikörschaum:

(150 ml Sahne, 25 gr. Zucker, 25 ml Eierlikör)

Für den Eierlikörschaum die Sahne mit dem Zucker schaumig schlagen und am Schluss den Eierlikör und den Zitronenabrieb unterheben.

Kirschragout:

(Eingeweckte Kirschen, 2 EL Zucker, 1 Glas Kirschsafft aus dem Glas, 1 Glas kräftiger Rotwein, 1 Sternanis, 1 Nelke, 1 kleines Stück Zimtstange, etwas Speisestärke)

Das Gewürz-Kirschragout sollte bereits am Vortag zubereitet werden, damit die Gewürze gut durchziehen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschsafft und Rotwein ablöschen, die Gewürze hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit etwas Speisestärke binden und gut durchkochen. Die Kirschen hinzugeben und auskühlen lassen.

Ein Stück Kuchen auf den Teller geben und die Gewürzkirschen sowie den Eierlikör dazugeben. An kalten Tagen kann man das Kirschragout auch heiß servieren.