TOPFEN-APFEL-KUCHEN

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel halbieren und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In 2 Reihen schindelartig in die mit Backpapier ausgelegte Rehrückenform legen.
2. Mehl und Backpulver versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen (mind. 10 Min.).
3. Topfen einrühren und das Mehl unterheben.
4. Masse auf die Äpfel streichen und auf unterer Schiene ca. 35 Min. backen. 5 Min. in der Form auskühlen lassen, dann auf einen Gitterrost stürzen.
5. Für den Belag Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Apfel halbieren und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Kristallzucker in einer Pfanne langsam schmelzen lassen und Apfelscheiben dazugeben. Diese auf jeder Seite kurz anbraten (= karamellisieren), mit dem Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend karamellisierten Apfel und Preiselbeerkompott auf dem fertig gebackenen Kuchen verteilen.
6. Für die Garnitur Mascarpone, Sauerrahm und Staubzucker verrühren und neben dem Kuchen anrichten.

ZUTATEN FÜR 1 KASTEN-FORM MIT 1,3 L WASSERINHALT:

Für den Teig:

2 große mehlige Äpfel
2 Eier
1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von □ Zitrone
80 g Staubzucker
100 g Topfen 20%
120 g Mehl
100 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
1/2 Packerl Backpulver

Für den Belag:

1 großen mehligen Apfel
100 ml Apfelsaft
4 EL Kristallzucker

Garnitur:

100 g Preiselbeerkompott
100 g Mascarpone
50 g Sauerrahm
40 g Staubzucker