Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)

Zutaten:

(Hefeteig)
500g Mehl
30g Hefe
1/4 L Milch
60g zerlassene Butter
2 Eier
50g Zucker
1/2 TL Salz

(Ricottacreme)
125g Zucker
Zitronenschale
500g Ricotta
1 Ei
zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)
320g zerlassene Butter
560g Mehl
320g Zucker
Vanillezucker

Zimt

(Glasur)
30g geschmolzene Butter
30ml Milch
Vanillezucker
140g Puderzucker

Zubereitung:
Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Whiskey-Senf

Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

Zutaten:
125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel
150 ml Apfelessig
75 ml Whiskey
75 ml Honig oder Ahornsirup
25ml trüber Apfelsaft
10 g Stein oder Himalayasalz
2 Tl Rosmarin gemahlen
1 Tl Kurkuma

Zubereitung:

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlenen Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.