

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.