

# 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.