

Lust auf Backen – Kuchen und Gebäck aus Sandmassen

Apfel-Schoko-Sandkuchen



Für den Mürbeteig:

- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 225 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver
- Etwas Butter zum Ausfetten des Backblechs
- 3-4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)

Für den Teig:

- 90 g geschälte Mandeln
- 140 g weiße Kuvertüre
- 6 Eiweiß
- 120 g Zucker (aufgeteilt in 100 g und 20 g)
- 90 g dunkle Kuvertüre
- 60 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 40 g Honig
- 160 g Butter
- 8 Eigelbe

- Etwas Butter und Mehl für das Blech

Zubereitung:

- Für den Mürbeteigboden Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) am Boden ausfetten, den Mürbeteig darauf geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten goldgelb vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Für den Rührteig Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne ohne Fett zartgelb rösten und abkühlen lassen.
- Weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß cremig aufschlagen, nach und nach 100 g Zucker unterrühren. Dunkle Kuvertüre mittelfein hacken, mit den gerösteten, gemahlenden Mandeln und dem Mehl mischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
- Geschmolzene weiße Kuvertüre mit Vanillemark, Salz, 20 g Zucker, Honig und der weichen Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine leicht aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die aufgeschlagene Masse zur Mehl-Schoko-Mandel-Mischung geben, aufgeschlagenes Eiweiß darauf geben und alles gut unterheben.
- Die Rührmasse auf den vorgebackenen Mürbeteigboden geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten anbacken. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften leicht einschneiden und auf die angebackene Sandmasse geben, dann den Kuchen ca. 20 Minuten fertig backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Schoko-Bergspitzen



Für den Teig:

- 90 g geschälte Mandeln
- 140 g weiße Kuvertüre
- 6 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 90 g dunkle Kuvertüre
- 60 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 40 g Honig
- 160 g Butter
- 8 Eigelbe
- Etwas Butter und Mehl für das Blech

Für die Buttercreme:

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 25 g Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 100 g weiche Butter

zusätzlich:

- 50 ml Rum

- ca. 20 Mürbeteigkekse, gebacken, rund ca. 5 cm Durchmesser (oder runde Waffeln, z.B. Eiswaffel)
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 15 g Erdnussöl
- evtl. 40 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

- Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne ohne Fett zartgelb rösten und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß cremig aufschlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Dunkle Kuvertüre mittelfein hacken, mit den gerösteten, gemahlenden Mandeln und dem Mehl mischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
- Geschmolzene weiße Kuvertüre mit Vanillemark, Salz, Honig und der weichen Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine leicht aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die aufgeschlagene Masse zur Mehl-Schoko-Mandel-Mischung geben, aufgeschlagenes Eiweiß darauf geben und alles gut unterheben.
- Das Backblech buttern und mit Mehl bestäuben (oder mit Backpapier auslegen). Die Masse in das vorbereitete Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten saftig ausbacken (Trampolinprobe). Boden auskühlen lassen, am besten über Nacht.
- Für die Buttercreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch mit Vanillemark, Zucker und 1 EL Butter zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter die kochende Milch rühren und aufkochen.
- Die Vanillecreme in eine Schüssel gießen und unter gelegentlichem Rühren in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die restliche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in ca. 5 Minuten cremig rühren. Nach und nach die Vanillecreme unterrühren.
- Den Rührkuchen grob zerbröseln und mit Rum und der Buttercreme locker vermischen. Die Masse bergförmig (ca. 8 cm hoch) auf die Waffeln setzen.
- Für den Schokoüberzug die Kuvertüre fein hacken und mit dem Erdnussöl in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schoko-Bergspitze entweder mit der Spitze in die Kuvertüre tauchen oder mit einem Löffel mit der flüssigen Kuvertüre überziehen.
- Die Schoko-Bergspitze auf ein Tortengitter setzen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropfen kann. Wenn die Kuvertüre angezogen ist, kann nach Belieben noch mit flüssiger weißer Kuvertüre verziert werden.