

Niederlande

Amsterdam



Gedankenfreiheit, Weltoffenheit und Toleranz haben seit der frühen Neuzeit Kultur und Gesellschaft der Niederlande, die ursprünglich eine Nation von Händlern und Seefahrern ist, geprägt. Nirgendwo tritt dies deutlicher zutage als in der Hauptstadt Amsterdam, die wie die anderen großen Städte der Niederlande über die Jahrhunderte hinweg religiöse, politische und wirtschaftliche Flüchtlinge in ihren Mauern aufgenommen hat.

Gemeinsam mit den Niederländern haben die Neuankömmlinge zur wirtschaftlichen Blüte der niederländischen Republik in der frühen Neuzeit beigetragen und das kulturelle Leben der Handelsmetropole durch Austausch und Wettstreit der Ideen reicher gemacht. Die Zeugen dieses Goldenen Zeitalters der Niederlande blicken uns heute von den Museumswänden an. Die wohlhabenden Herren dieses internationalen Finanzzentrums mit weltumspannenden Handelskontakten stellten ihren Reichtum durch erlesene Kunstschatze zur Schau. Mit ihren Porträts wollten sie für sich selbst Erinnerung über den Tod hinaus erlangen. Die Schattenseiten ihrer auf Erfolg im Hier und Jetzt gerichteten Politik – dies darf nicht verschwiegen werden – findet man in den ehemaligen Kolonien. Die Vereinigte Ostindische Compagnie stand anderen Kolonialherren in nichts nach.



Eine Hauptstadt der Kunst ist Amsterdam geblieben – nicht nur aufgrund der umfangreichen Sammlungen, die hier zusammengetragen wurden, sondern ebenso, weil die besondere Stimmung dieser Stadt immer wieder kreative, phantasiebegabte Menschen angezogen hat. Weder Krieg noch Modernisierungswut haben das Stadtbild aus feinen Renaissancehäusern und neoklassizistischen Prachtbauten zerstört, die

sich an den endlosen Grachten mit ihren vielen Brücken aneinander reihen. Abseits der wichtigen Verkehrswege geht der Besucher durch kleine Gassen, deren alte, schmucklose Häuser etwas von dem Leben hinter den Mauern erahnen lassen, denn keine Gardinen behindern den Blick.

Weltoffenheit offenbart sich hier im Detail. An den ersten warmen Tagen im April und Mai, wenn die Tulpen überall dort hervorsprossen, wo sie Erde und Wasser zum Leben finden, entfaltet die Stadt ihren größten Charme.



Einfach und nüchtern ist die traditionelle Küche der Niederlande und spiegelt damit die Haltung einer Handelsnation wider, der mehr am Investieren als am Konsumieren lag. Man ißt hier gern zuhause. Freunde sind immer herzlich willkommen. Deftige Gerichte, beispielsweise Erbseneintopf mit Eisbein und Grünkohl mit Bauernwurst, stehen auf dem Speiseplan. Nach wie vor sind Pfannkuchen (*Pannekoek*) beliebt – pikant mit Speck oder süß mit Rübensirup. Eine

niederländische Spezialität ist auch die *Appeltaart*, die Marcel van Soest und Fred Woerden gemeinsam backen.

Die beiden Männer sind seit fünf Jahren ein Paar. Ihre Wohnung liegt im Amsterdamer Stadtviertel De Pijp, in dem heute Menschen aus vielen Nationen leben. Marcel koordiniert Konferenzen und Aufklärungskampagnen für die World-Aids-Campaign. Fred schließt 2004 sein Studium an der Kunstakademie ab.

Roza Haringsalade

Heringsalat mit roten Beeten

Ein leichter Fischsalat, der von Ende April bis in den Juli hinein am besten schmeckt. In dieser Zeit sind die Matjes besonders delikats, denn dann werden die jungen, gut genährten Heringe gefangen. Die höchste Qualität haben Fische, die noch auf See ausgenommen und gesalzen wurden. In Holland, wo der Matjes eine lange Tradition hat, sind sie kleiner, zarter und milder als in Deutschland. Nach alter Sitte nimmt man ein doppeltes Filet am Schwanz und ißt es im Stehen.

Als leichtes Hauptgericht 2 Portionen; als Vorspeise 4 Portionen:

250 g festkochende Kartoffeln,
2 Rote Beete,
Salz,
3 Matjesheringe,
2-3 mittelgroße Gewürzgurken,
2 mittelgroße saure Äpfel (z.B. Boskop, Granny Smith, Gloster),
15-20 Silberzwiebeln,
4 EL Mayonnaise,
2 EL Joghurt,
Pfeffer



Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen. Pellen und in Würfel von knapp 1 cm Kantenlänge schneiden. Man wäscht die roten Beete unter fließendem Wasser und kocht sie in Wasser, dem etwas Essig zugegeben wurde, je nach Größe in 30-60 min gar. Der Essig stabilisiert die schöne rote Farbe. So wenig wie möglich einstechen, damit die Wurzelknolle nicht "ausblutet". Schneiden Sie die Beete wie die Kartoffeln in Würfel. Die Heringe in kleine Stücke schneiden, ebenso die Gurken und die geschälten Äpfel, aus denen man das Kerngehäuse entfernt hat. Vermischen Sie vorsichtig zwei Drittel der Kartoffeln, Beete, Heringe, Gurken, Äpfel und Zwiebeln mit Mayonnaise, Joghurt, Salz und Pfeffer. Das geht am besten mit den Händen. 1 Stunde ziehen lassen. Schmecken Sie noch einmal ab. Auf zwei bzw. vier Teller verteilen, die restlichen Zutaten sortiert am Rand verteilen.

Tips:

- Rote Beete sollten möglichst fest, fleckenlos und ohne Druckstellen sein. Nehmen Sie immer Rüben gleicher Größe, sie werden auch zur gleichen Zeit gar. Vor dem Kochen das Grün bis auf 3-4 cm vom Stiel entfernen. Die Stielreste verhindern ein Ausbluten der Wurzel.
- Bei allen Salaten mit Zutaten, die schnell zerquetscht werden könnten, empfiehlt sich das Mischen mit den sehr sensiblen Händen.

Visschotel

Auflauf aus Kabeljau und Kartoffeln

Auch dieser Auflauf schmeckt im Frühling am besten, wenn der beste Kabeljau aus dem Nordatlantik und der Nordsee gefischt wird. Der kulinarische Wert seines festen, mageren und trotzdem zarten Fleisches wird gern unterschätzt – sicherlich auch deshalb, weil er so weit verbreitet und kein gesuchtes Lebensmittel ist.

Für 4 Personen:

700 g festkochende Kartoffeln,
1 Bund krause Petersilie,
1 sehr große Zwiebel,
500 g Kabeljaufilet,
etwa 30 g Butter,
Salz,
frischgemahlener Pfeffer,
150 ml trockener Weißwein,
1 naturbelassene Zitrone



Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben von 5 mm Dicke schneiden und diese in kochendem Salzwasser 5 min blanchieren. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe, den Kabeljau in kleine Stücke schneiden. Eine Auflaufform, die groß genug ist, den Fisch in einer Lage zu fassen, mit etwas Butter einfetten. Den Kabeljau leicht salzen und pfeffern und auf den Boden der Form legen. Erst die Zwiebelringe, dann Kartoffelscheiben und Petersilie darüber verteilen. Die Petersilie sollte den Auflauf dicht bedecken. Salzen, pfeffern und den Wein angießen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, auf den Auflauf legen. Butterflöckchen darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) etwa 30 min backen, bis Fisch und Kartoffelscheiben gar sind. Sofort auftragen. Vor dem Servieren die Zitronenscheiben entfernen. Entscheidend für das Gelingen dieses Rezeptes ist, daß Kartoffeln und Fisch zum selben Zeitpunkt fertig gegart sind.

Tip:

- Frischer Fisch riecht nicht nach Fisch. Das gilt auch für Filets, die fest, glänzend und elastisch und frei von Verfärbungen sein sollten. Tiefkühlware, die Sie langsam im Kühlschrank auftauen sollten, wurde meist fangfrisch auf See eingefroren. Greifen Sie darauf zurück, wenn Sie bei Filets aus der Theke eines Händlers Zweifel an der Frische haben. Es empfiehlt sich, Fisch nur an den Tagen zu kaufen, an denen der Fischhändler eine neue Lieferung erhält. Fragen kostet nichts.

Kaascroquetten

Käsekroketten

Gouda, Edamer und Alter Amsterdamer heißen die berühmtesten Käse, die in den Niederlanden produziert werden. Sie sind nach ihrem Herkunftsort benannt – und Schnittkäse, die sich gut zum Reiben eignen. Jung schmecken sie frisch und sahnig-mild, mit zunehmender Reife werden sie herzhafter. Kenner schätzen am ausgereiften Käse das kräftig-würzige Aroma. In diesem Reifestadium sind sie wie geschaffen für *Kaascroquetten* oder für *Gratins*.

Zutaten:

200 g alter, gereifter Gouda, ersatzweise ein anderer niederländischer Schnittkäse,
50 ml süße Sahne,
150 ml Milch,
25 g Butter,
30 g Mehl,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuß,
1-2 Eier,
200-300 g Paniermehl,
geschmacksneutrales Pflanzenöl oder Kokosfett zum Fritieren,
1 Bund krause Petersilie



Den Käse auf einer Vierkantreibe möglichst fein raspeln. Die Sahne zur Milch geben. Die Butter in einem schweren Topf auslassen. Sie darf nicht braun werden. Das Mehl dazugeben und $\frac{1}{2}$ -1 min in der Butter quellen lassen, bis es Blasen wirft. Es soll keine Farbe annehmen. Mit der Flüssigkeit ablöschen. Da sie sofort aufkocht, muß man von Anfang an kräftig mit einem Schneebesen rühren. Nach dem Aufkochen weitere 5-10 min auf kleinster Hitze kochen lassen, bis sich der Mehlgeschmack verflüchtigt hat. Da eine Bechamel schnell ansetzt, sollte man bei Gasherden noch ein Flammsieb unterlegen. Käse nach und nach einrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise frischgeriebener Muskatnuß abschmecken. Die Krokettenmasse in eine Schüssel geben und im Wasserbad oder im Kühlschrank ganz erkalten lassen.

Das Ei bzw. die Eier in einen tiefen Teller geben, pro Ei einen Eßlöffel Wasser hinzufügen. Verrühren. Das Paniermehl in einen anderen Teller tun. Mit zwei Eßlöffeln, die vor jeder neuen Krokette in kaltes Wasser getaucht werden, nockenförmige Kroketten formen: Mit dem ersten Löffel in der linken Hand etwas Krokettenmasse abstechen und diese mit der Innenseite des zweiten Löffels durch eine kreisförmige Bewegung glätten. Das erfordert eine gewisse Übung. Wem es deshalb zu mühsam ist, der kann alternativ mit einem Spritzbeutel auf eine nicht haftende Unterlage, z.B. Backtrennpapier, eine etwa bratwurstdicke Rolle spritzen, die man in einzelne Kroketten schneidet. Jede Krokette erst durch das Ei ziehen, dann durch das Paniermehl rollen. Panieren noch einmal wiederholen.

Evtl. noch einmal für maximal 1-1½ Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren in Fritierfett bei 180 °C goldbraun fritieren. Herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zum Schluß die Petersilie kurz fritieren, ebenfalls gut abtropfen lassen und mit den Kroketten sofort servieren. Dazu schmeckt ein trockener Weißwein.

Sicherheitshinweis:

Arbeiten Sie vorsichtig! Überhitzen Sie nicht das Öl, es könnte Feuer fangen. Während Sie fritieren, sollten Sie insbesondere Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten, um sie nicht der Gefahr von Verbrennungen auszusetzen.

Tips:

- Bei der Grundmasse ist kräftiges Rühren entscheidend. Nur so bekommt die eine glatte Konsistenz.
- Auch wenn die Versuchung an der Kühltheke noch so groß: Exzellenten Gouda, Edamer oder Alten Amsterdamer holt man bei einem guten Käsehändler.
- Kaufen Sie Paniermehl immer frisch beim Bäcker. Es ist Fertigprodukten aus der Packung bei weitem überlegen. Es hält sich zwei bis drei Wochen und ist so preiswert, daß Sie es nach Ablauf der Lagerfrist getrost entsorgen können. Wer nichts verschwenden möchte, kann Weißbrot und Baguette scheinchenweise trocknen und jeweils frisch für den aktuellen Bedarf mahlen.

Vijgen en Aprikoozen met gerookte Geitenkaas

Feigen und Aprikosen mit geräuchertem Ziegenkäse

Die Zubereitung dieser wunderbaren Trockenfrüchte hört sich kompliziert an, ist jedoch ganz einfach. Bis auf das Füllen lassen sich alle Arbeitsschritte schon einige Zeit vorher erledigen. Die saftig-süßen Portweinfrüchte bilden einen delikaten Kontrast zu dem würzigen Ziegenkäse. Wie alle einfachen Gerichte lebt auch dieses von hervorragenden Zutaten. Damit sind vor allem Portwein und Ziegenkäse gemeint. Kein scharfes Gewürz, keine komplizierte Zusammenstellung kann hier Qualitätsmängel überdecken.

Zutaten:

180 g getrocknete Feigen,
180 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen,
1 Flasche weißer Portwein,
3 EL Honig,
etwa 120 g geräucherter Ziegenkäse

Beginnen Sie mit der Zubereitung spätestens am Vortag. Man legt die Feigen und Aprikosen mindestens 24 Stunden in Portwein ein. Die Trockenfrüchte müssen ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nehmen Sie ein hohes schmales Gefäß. Legen Sie einen Unterteller auf die Früchte, um sie unter den Flüssigkeitsspiegel zu drücken. Feigen und Aprikosen können auch zwei bis drei Tage im Portwein ziehen. Dies bleibt allerdings ohne Einfluß auf das Endergebnis. Am nächsten Tag erhitzt man die Früchte im Portwein, bis am Topfrand Luftbläschen aufsteigen. Die Flüssigkeit hat dann etwa 80 °C erreicht. 5-10 min bei dieser Temperatur köcheln lassen, bei Bedarf weiteren Portwein dazu gießen. Die Trockenfrüchte sollten weich sein, aber noch nicht zerfallen. Am besten kosten Sie eine Frucht. Den Honig dazugeben und langsam auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Auf keinen Fall in den Kühlschrank stellen. Man schneidet Feigen und Aprikosen ein, klappt sie auf und legt ein Stück Ziegenkäse in die entstandene Tasche. Als Vorspeise oder als Teil einer Nachspeise zu einer Käseplatte bzw. einem Früchtesorbet servieren. Wir empfehlen Aprikosen, Pfirsich-, Mango- oder Melonensorbet. Decken Sie die gefüllten Früchte ggf. mit Klarsichtfolie ab, um ein Austrocknen zu verhindern.



Tips:

- Ungeschwefelte Aprikosen erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Sie erkennen diese Früchte an ihrer etwas dunkleren Färbung. Schwefel soll vor allem die Farbe konservieren. Frisches Trockenobst ist immer weich. Erst durch weiteren Wasserverlust wird es hart.
- Der Portwein nimmt das Aroma von Feigen und Aprikosen an. Sie können ihn noch als leichte Sauce für Milchspeiseeis verwenden. Durch das Kochen hat sich der meiste Alkohol verflüchtigt.

Groene Asperges met groene Saus, Morillen, Aardappelen en gepocheert Ei

Grüner Spargel mit grüner Sauce, Morcheln, Kartoffeln und pochiertem Ei

Bei diesem festlichen Frühlingsgericht der niederländischen Malerin Lenny Schröder, einer Freundin von Fred und Marcel, ist jeder Teil der Komposition für sich allein schon eine Delikatesse: Der grüne Spargel, dessen leicht bitteren Geschmack die grüne Sauce betont, die feiwürzigen Morcheln in Sahne, die zarten Eier, die auf der Zunge zergehen, und, nicht zu vergessen die kräftigen Rosmarin-Kartoffeln, eine Anleihe aus der Küche des Mittelmeerraums.

Zutaten:

Grüne Sauce:

Endstücke des Spargels,
eine gute Hand voll Spinatblätter,
1 Knoblauchzehe,
3-4 EL Olivenöl,
150 ml Pilzbouillon, ersatzweise Gemüsebouillon,
100 ml süße Sahne,
Salz,
Pfeffer



Grüner Spargel:

700 g grüner Spargel,
Salz,
100 g Butter

Morcheln:

160 g schöne große Speisemorcheln,
50 g Butter,
Salz,
Pfeffer,
100 ml Sahne,
¼ Bund Schnittlauch

Kartoffeln:

8-12 kleine, rotschalige französische Kartoffeln der Sorte Roseval, ersatzweise festkochende Frühkartoffeln oder französische Trüffelkartoffeln,

5-6 EL Olivenöl,

1-2 Zweige Rosmarin, ersatzweise 1 EL getrockneten Rosmarin

Pochierte Eier:

4 ganz frische Eier,

Salz

Die einzelnen Zutaten dieses kompliziert klingenden Gerichtes lassen sich 1-2 Stunden vor dem Essen vorbereiten. Kalkulieren Sie für die Fertigstellung aller Teile etwa 15 min ein. Prägen Sie sich diese letzten Schritte gut ein. So können Sie alles sicher und präzise gleichzeitig ausführen, ohne nervös zu werden. Ein solches Gericht will nämlich mit einer gewissen Selbstverständlichkeit aufgetragen werden. Dann ist Ihnen der Erfolg sicher.

Beginnen Sie mit der Sauce:

Den Spargel waschen, die holzigen Enden sehr großzügig abschneiden. Stangen beiseite legen. Die Spinatblätter waschen, gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe abziehen, grob hacken. Spargelenden und Knoblauch in dem Olivenöl auf mittlerer Flamme unter ständigem Wenden anbraten. Achten Sie darauf, daß der Knoblauch nicht dunkel wird und verbrennt. Dann schmeckt er nämlich bitter.

Wenn die Spargelstücke sehr dick sind, geben Sie den Knoblauch erst drei bis vier Minuten nach dem Spargel in das heiße Öl oder halbieren die Enden noch einmal. Beides sollte etwa zur selben Zeit gar sein. Rechnen Sie 5-10 Minuten. Kurz vor Ende der Bratzeit auch den Spinat kurz anbraten. Dann die Pilzbouillon angießen. Den gesamten Pfanneninhalt mit dem Mixstab oder im Standmixer pürieren.

Streichen Sie dieses Püree durch ein normales Haushaltsieb. Es sollte nicht zu engmaschig sein. Den ersten dünnen Saft auffangen und für die spätere Verwendung beiseite stellen. Das passierte Püree mit der Sahne in einen Topf geben. Salzen, Pfeffern. Sollte die Sauce zu dick sein, wenn man Sie vor dem Servieren noch einmal aufkocht, kann sie mit dem Saft verdünnt werden.

Die Spargelstangen in wenig kochendem Salzwasser 5 min kochen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken (das hält die schöne grüne Farbe frisch) und gut abtropfen lassen. Mit der Butter in eine Pfanne geben. Bis zur Fertigstellung beiseite stellen.

Die Morcheln gründlich säubern. In ihren gewundenen Hüten sammeln sich oft Kleinstlebewesen und Erde an. Spülen Sie die Hüte mehrmals zügig unter fließendem Wasser ab. Nehmen Sie bei sehr verschmutzten Pilzen eine kleine, weiche Bürste zu Hilfe. Auf keinen Fall sollten Sie die Pilze einweichen, um den Schmutz zu lösen. Das feine Morchelaroma verliert sich schnell in der Einweichflüssigkeit. Die Pilze sorgfältig mit Küchenkrepp trocken tupfen. Halbieren. Auf Küchenkrepp beiseite stellen.

Kurz vor der Fertigstellung mit der Butter in ein Pfännchen geben. Schnittlauch waschen, mit der Schere in Röllchen schneiden.

Die Kartoffeln gut waschen, in Salzwasser kochen. Sie sollten gar, aber noch schön fest sein. Abgießen, abdampfen lassen, vierteln. Mit dem Olivenöl und dem Rosmarin in eine Pfanne geben.

Bevor Sie mit der Fertigstellung beginnen, setzen Sie das Wasser für die Eier auf und bringen es zum Kochen. Wärmen Sie die Teller an. Jetzt kommt alles auf das richtige Timing an: Zunächst die Spargelstücke in der Butter warm werden lassen. 5-10 min dünsten. Ebenso die Rosmarinkartoffeln, die man in dem heißen Öl wendet. Rechnen Sie hier ebenfalls 5-10 min Sie sollten außen leicht groß sein. Die Morcheln bei ganz schwacher Hitze etwa 6 Minuten in der Butter dünsten. Salzen, pfeffern, Die Sahne angießen, warm werden lassen. Die grüne Sauce erhitzen. Wenn Sie zu dickflüssig ist, mit dem Saft verdünnen. Abschmecken. Zeitgleich damit müssen die Eier pochiert werden.

Die Eier, die Sie pochieren möchten, müssen unbedingt ganz frisch sein. Nur dann ist das Eiweiß so dickflüssig, daß es das Eigelb hinreichend umhüllt. Wenn Sie mehr als vier Portionen zubereiten, pochieren Sie die Eier in zwei oder mehr Durchgängen. Geben sie in eine Sauteuse oder große Pfanne so viel Wasser, daß es 6-7 cm hoch steht. Zum Kochen bringen, auf ein Liter Wasser 1 EL Salz auflösen. Noch einmal zum Kochen bringen, dann die Flamme abstellen. Die Eier nach und nach aufschlagen und knapp über der Wasseroberfläche in das Wasser gleiten lassen. Einen Deckel auflegen. Die Eier sind nach 3-4 min pochiert. Sie sollten in der langsam abkühlenden Flüssigkeit garziehen. Wenn das Wasser kocht, bekommen die Eier eine gummiartige Konsistenz. Bei einem perfekt pochierten Ei dagegen ist das Eiweiß fest, das Eigelb noch etwas weich und von einer zarten Eiweißschicht überzogen. Heben Sie die Eier mit einem Schaumlöffel heraus. ½ Minute auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Krepp könnte an den Eiern haften bleiben.

Man legt den Spargel auf die angewärmten Teller und gibt etwas von der grünen Sauce darüber. Die Kartoffeln und die pochierten Eier daneben anordnen. Ebenso die Morcheln in der Sahne, über die Sie die Schnittlauchröllchen streuen, wenn sie auf dem Teller liegen. Sofort auftragen.

Tips:

- Morcheln werden selten frisch, meist getrocknet oder als Konserve angeboten. Versuchen Sie, für dieses Gericht frische Morcheln zu bekommen. Sie halten sich zwei Tage im Kühlschrank.
- Getrocknete Morcheln weicht man 20-25 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Wasser in dieser Zeit einmal wechseln.
- Eine Prise Backpulver am Gemüsekochwasser stabilisiert die schöne grüne Farbe vieler Gemüse

Appeltaart

Apfelkuchen

Ein absoluter Klassiker der niederländischen Küche, mindestens genauso beliebt wie *pannekoek*, Pfannkuchen. Ein besonders süßer, mürber Backapfel ist hier Pflicht, ebenso wie die in Rum getränkten Rosinen, auch wenn es viele Menschen gibt, die Rosinen nicht mögen. Marcel und Fred nehmen Goudreinetten, eine niederländische Apfelsorte, die von Natur aus richtig süß ist. Sollten Ihre Äpfel nicht so süß sein, dann geben Sie noch einen Eßlöffel Zucker dazu.

Zutaten:

200 g Rosinen,
 etwa 180 ml Rum zum Einlegen,
 350 g Mehl,
 ½ TL Backpulver,
 250 g Zucker,
 220 g zimmerwarme Butter,
 2 Eier,
 1 Messerspitze Salz,
 1,5 kg Goudreinetten, ersatzweise einen anderen süßen Backapfel wie Gala Royal, Gloster und Delicious,
 Saft einer Zitrone,
 1-2 EL Zimt, nach Belieben auch mehr.



Die Rosinen in dem Rum mindestens 60 min, besser über Nacht einlegen. Mehl und Backpulver vermischen und durchsieben. Mit 200 g Zucker, 200 g Butter, einem Ei und einer Messerspitze Salz kurz zu einem Teig verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit der restlichen Butter einfetten, mit $\frac{2}{3}$ des Teiges auslegen. Der Teig sollte am Springformrand mindestens 3 cm hoch stehen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, erst in Spalten, dann in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln, damit sich die Stücke nicht verfärben, während man die weiteren Äpfel schält. Mit dem restlichen Zucker und sehr viel Zimt würzen. Die Rosinen kurz abtropfen lassen. $\frac{1}{3}$ der Äpfel auf den Teigboden geben, $\frac{1}{2}$ der Rosinen darüber streuen. Noch einmal $\frac{1}{3}$ der Äpfel und $\frac{1}{2}$ der Rosinen übereinander schichten. Den Abschluß bildet das letzte Drittel der Äpfel. Den restlichen Teig ausrollen, über die Apfelfüllung legen, die Ränder gut verschließen und den Deckel mit einem verquirlten Ei bestreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 165 °C (Umluft 140 °C) etwa 75 min backen. Decken Sie den Kuchen mit Alufolie ab, falls der Deckel zu braun wird. Sie sollten regelmäßig nachschauen.

Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Lauwarm schmeckt er auch als herbstliches Dessert – natürlich immer mit einer ordentlichen Portion Schlagsahne.

Tip:

- Zitronensaft verhindert bräunliche Verfärbungen durch Luftkontakt bei zahlreichen Lebensmitteln, die nach dem Schälen noch einige Zeit auf ihre Zubereitung warten. Man träufelt ihn über Äpfel, Birnen, Quitten, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Avocados und Knollensellerie. Schwarzwurzeln, Pastinaken und Topinambur werden in Wasser gelegt, dem etwas Zitronensaft zugesetzt wurde. Geschälte Kartoffeln legt man einfach in Wasser.