

Kuchen Backen Rezepte

Apfelmuskuchen Mit Vanillecreme

Gattung: Backen, Gebäck, Apfel, Kuchen, Thüringen, Deutschland

	Teig
Hefeteig nach Grundrezept	-Kuchenblech
-1, halbe Menge für ein	
	Belag:
1 Liter Apfelmus, dickes	3 Grieß, evtl. mehr
	süße Buttercreme
375 ml Milch	-Vanillegeschma
4 Zucker	125 g Butter
1 Puddingpulver	
	Schokoladenguß
150 g Schokolade	1 Öl
50 g Kokosfett	

Apfelmus unter Rühren aufkochen lassen, Grieß einrühren, vom Herd nehmen, ausquellen und dabei abkühlen lassen. Diesen Belag auf den ausgerollten Hefeteig streichen und backen. Auskühlen lassen. Nach Vorschrift einen steifen Pudding kochen (reduzierte Milchmenge!) und erkalten lassen. Butter schaumig schlagen, löffelweise den Pudding unterrühren, bis die Buttercreme schön fest ist. Auf den völlig erkalteten Apfelmuskuchen streichen. Mit Schokoladenguss überziehen. Dafür die Schokolade im Wasserbad erwärmen, bis sie flüssig ist. Das zerlassene Kokosfett und das Öl darunter rühren. Backzeit: 20-25 Minuten Hitze: 180°-200°C

Eine verfeinerte Variante des alten Original Rezepts.