Apfel-Mohn-Kuchen

Zutaten für 1 Kuchen:



Teig:
200 g Weizenmehl
1 gestrichenen Teelöffel Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1/2 Eigelb
1 Eiweiß
125 g weiche Butter
150 g gemahlene, leicht geröstete Haselnusskerne

Mohnfüllung:
150 g frisch gemahlenen Mohn
150 ml heiße Milch
50 g Butter
1 Päckchen Soßenpulver Vanillegeschmack
125 g Zucker
1 Ei

Apfelfüllung:
ca. 1 kg Äpfel
75 g Zucker
1 Messerspitze gemahlenem Zimt

Außerdem:
1/2 Eigelb
1 Teelöffel Milch

Zubereitung:

Für den Boden das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, Eiweiß und Butter hinzufügen und die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Gemahlene Haselnusskerne unterheben. Den Teig auf der Tischplatte gut verkneten, sollte er kleben, den Teig eine Zeitlang kalt stellen.

Für die Mohnfüllung den Mohn mit Milch und Butter gut verrühren, etwa 15 Minuten zum Quellen stehen lassen, dann kalt stellen.

Für die Apfelfüllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt unter Rühren leicht dünsten lassen, anschließend kaltstellen.

Knapp 1/3 des Teiges dünn ausrollen, mit einer runden, am Rand gewellten Form (Durchmesser etwa 3 cm) Plätzchen ausstechen und diese beiseite legen.

Gut die Hälfte des restlichen Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (Durchmesser 28 cm) ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

Unter die abgekühlte Mohnmasse das Soßenpulver den Zucker und das Ei rühren evtl. noch etwas Milch dazugeben, damit eine weiche Masse entsteht.

Füllung auf den Teigboden streichen. Die erkaltete Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen und mit den Teigplätzchen belegen.

Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigplätzchen damit bestreichen. Den Kuchen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180°C etwa 40-50 Minuten backen.