

APFEL HINTER GITTERN

JVA – Janz viel Apfel

Form mit Margarine ausstreichen. Für den Mürbeteig Zucker, Butter und Salz glatt arbeiten. Ei, Mehl und Backpulver kurz unterkneten, den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen, dann etwas über Formengröße ausrollen, ausstechen und in die Form einlegen. Backform kalt stellen.

Den restlichen Mürbeteig dünn auf einem Blech verteilen und bei 200°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Mit einem Rollholz fein zerbröseln, beiseite stellen (diesen Schritt am besten am Vortag machen!).

Für die Marzipan-Rührmasse Butter mit Marzipan und Zucker schaumig schlagen. Ei, Joghurt, Mürbeteigbrösel, Mehl, Stärke und Kakaopulver unterrühren und in die Form mit dem ungebackenen Mürbeteig einfüllen. Bei 190°C ca. 25 Minuten backen.

Für die Apfelfüllung Wasser und fein pürierte Apfelwürfel mit Honig und Vanillezucker aufkochen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, die Apfelmischung damit abbinden. Die gewürfelten Äpfel unterheben, in die Form mit dem Mürbeteig und dem Marzipan einfüllen, bei 200 °C auf oberster Schiene weitere 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Makronenmasse Marzipanrohmasse mit Zucker und Eigelb verkneten. Mit dem Spritzbeutel ein Gitter auf den gebackenen Kuchen aufdressieren und 15 Minuten bei 200°C unter dem Grill ohne Unterhitze abflämmen.

Für die Glanzstreiche Zucker mit Wasser aufkochen, das Makronengitter damit dünn abglänzen.

Nach Gusto jedes Stück mit einem handgeformten Marzipanapfel garnieren.

MÜRBETEIG

60g Zucker

120g Butter

1 Msp. Salz

2 Eier

200g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

MARZIPAN-RÜHRMASSE

90g Butter

150g Marzipan

25g Zucker

1 Ei

20g Joghurt

100g Mürbeteigbrösel (aus dem Teig oben)

10g Weizenmehl

10g Stärke

1 gestr. TL Kakaopulver

APFELFÜLLUNG

200ml Wasser

100g Apfelwürfel fein püriert

60g Honig

10g Vanillezucker

20g Stärke

800g Äpfel gewürfelt

MAKRONENMASSE

200g Marzipanrohmasse

50g Zucker

2 Eigelb

GLANZSTREICHE

60g Zucker

40ml Wasser