



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 15.10.2021

Apfel-Bienenstich

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

10 g Hefe, frische
35 g Zucker
250 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml Milch, kalt
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Ei: Größe M)
45 g Butter
1 Prise Salz
1 TL Rum
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
0,5 Bio-Zitrone, davon die Schale

Für die Bienenstichkruste:

40 g Zucker
40 g Honig
65 g Butter
3 EL Schlagsahne
85 g Mandeln, gehobelt
100 g Apfel

Für die Creme:

0,5 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Eigelb (Ei: Größe M)
300 ml Milch
50 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Blatt Gelatine, weiß
200 g Schlagsahne

Für die Karamell-Äpfel:

100 g Apfel
30 g Zucker

Außerdem:

1 Springform (Ø 28 cm)
Backpapier für die Form
1 Tortenring (Ø 28 cm)

Zubereitung:

1. Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in einer Schale verrühren, bis eine flüssige Mischung entsteht. Das Mehl mit Milch, Ei und Eigelb, Butter, Salz, Rum, Vanillezucker und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben.
2. Die flüssige Hefemischung zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und gleichmäßig flach drücken. Anschließend den Hefeteig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Für die Bienenstichkruste Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Masse ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Mandeln zugeben und 1–2 Minuten darin leicht karamellisieren lassen.
6. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in dünne Scheiben schneiden.
7. Die Bienenstichmasse auf dem Hefeteig verteilen. Die Apfelscheiben am Formenrad als Kranz darauf verteilen.
8. Den Boden im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form lösen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
9. Für die Creme das Puddingpulver mit dem Eigelb und 50 ml Milch glatt verrühren. Die übrige Milch mit Zucker und der längs halbierten Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Das Puddingpulver unter Rühren zugeben und die Creme gut aufkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen, den Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Pudding abkühlen lassen.
10. Inzwischen für die Karamell-Äpfel den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Die Apfelwürfel zugeben und unter darin ca. 3 Minuten andünsten. Anschließend die Äpfel auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
11. Für die Creme die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme mit einem Schneebesen glatt verrühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.
12. Dann 2 EL Sahne unter die Gelatine rühren. Die Gelatinemischung unter die Vanillecreme rühren. Die übrige Sahne vorsichtig unterheben.
13. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Boden stellen. Die Vanillecreme einfüllen und glatt verstreichen. Die karamellisierten Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. Den oberen Boden in 12 Tortenstücke teilen und auflegen.
14. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
15. Zum Servieren den Tortenring lösen und die Torte in Stücke schneiden.