

Somloer Schichtkuchen

(Ungarischer Apfelstrudel)



● Zutaten:

500 Gramm	<i>Mehl</i>
400 Gramm	<i>Äpfel</i>
100 Gramm	<i>gemahlene Nüsse</i>
50 Gramm	<i>Rosinen</i>
3	<i>Eier</i>
100 Gramm	<i>Puderzucker</i>
100 Gramm	<i>Biskuitbrösel</i>
50 Gramm	<i>frischer Quark</i>
100 Milliliter	<i>Sahne</i>
100 Gramm	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Fett</i>
30 Gramm	<i>gemahlener Zimt</i>
etwas Salz	

● Zubereitung:

1. die Äpfel schälen, entkernen, raspeln
2. den Quark durchpassieren,
3. den Puderzucker mit dem Zimt mischen,
4. Eiweiß und Eigelb voneinander trennen,
5. die Rosinen sorgfältig waschen,
6. das Backblech dünn mit Fett bestreichen
7. aus dem Mehl mit einem nussgroßen Stück Fett, 1 Eigelb und lauwarmen Salzwasser einen gut durchgearbeiteten Strudelteig herstellen und ausrollen
8. die dicken Ränder entfernen und den Strudelteig trocknen lassen, dann in vier Teile schneiden
9. den ersten und zweiten Teil mit ein wenig Zimtzucker bestreuen und großzügig mit zerlassener Butter oder Fett beträufeln
10. die beiden Teile mit doppeltem Umschlag- wie Blätterteig- so legen, damit vier Schichten entstehen
11. die erste Schicht auf ein Backblech ohne Rand legen
12. leicht mit gemahlene Nüssen bedecken
13. darauf die geriebenen Äpfel geben und alles mit Zimtzucker bestreuen
14. darauf die zweite Schicht legen mit etwas zerlassener Butter (Fett) bestreichen obenauf gezuckerte Nüsse
15. die zwei verbliebenen Teile ebenfalls mit flüssiger Butter beträufeln
16. darüber Biskuitbrösel streuen und so falten wie die ersten beiden
17. die eine Schicht auf die Nussschicht geben
18. darauf die Masse aus Quark, Sahne, Eigelb, Rosinen und steif geschlagenen Eischnee gießen
19. schließlich kommt darauf der vierte Teil des Strudelteigs
20. mit zerlassener Butter bestreichen
21. im Backofen bei Mittelhitze 30-35 Minuten backen
22. in die gewünschte Form schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren