

BIENENSTICH IM HERBST / APFEL-ZIMT-TORTE MIT WALNUSSEKRUSTE



In diesem Rezept habe ich den klassischen Bienenstich abgewandelt und mit einer Walnussskruste gebacken. Im Innern ist ein Apfelpudding mit Apfelpompott und Zimt. Passt hervorragend in den Herbst und Winter.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Löse die Hefe mit dem Zucker und Wasser auf. Füge das Mehl, die Milch, das Ei, das Salz und die Butter hinzu und knete den Teig etwa 5-7 Minuten zu einem sehr weichen Teig. Decke ihn ab und lasse ihn 1 Stunde aufgehen.

ZUBEREITUNG CREME

Lasse den Apfelsaft aufkochen und so lange einkochen, bis er um die Hälfte reduziert ist, damit sich der Geschmack intensiviert. Verrühre das Zimtpulver mit den Eigelben, dem Zucker und der Stärke. Füge nun nach und nach etwas vom heißen Apfelsaft hinzu, bis alles gut verrührt ist. Fülle die Masse zurück in den Topf und lasse sie einmal aufkochen. Fülle den Pudding in eine flache Schüssel und decke ihn mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.

ZUBEREITUNG APFELKOMPOTT

Schäle die Äpfel und schneide sie in 5 mm Würfel. Füge die Äpfel gemeinsam mit dem Apfelsaft, Zucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt in einen Topf und lasse das Kompott mindestens 10 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit verdunstet ist. Lasse das Kompott abkühlen.

ZUBEREITUNG NUSSBELAG

Hacke die Walnüsse grob. Verrühre die Butter mit dem Zucker, Honig und der Sahne in einem Topf und lasse die Masse aufkochen. Füge die Nüsse hinzu und lasse die Masse erneut aufkochen.

KUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in den vorbereiteten Backring ein und streiche ihn glatt. Belege den Teig mit der Nussmasse. Decke den Kuchen ab und lasse ihn 10 Minuten aufgehen. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U etwa 30-35 Minuten. Lasse ihn danach abkühlen. Löse den Kuchen vom Backring und schneide ihn durch. Schneide den Deckel in 12 Kuchenstücke.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe
- 40 g** Zucker
- 2 EL** Wasser (warm)
- 250 g** Mehl
- 125 ml** Milch (lauwarm)
- 1** Ei
- ¼ TL** Salz
- 40 g** Butter (flüssig)

CREME:

- 500 ml** Apfelsaft (naturtrüb)
- 1 TL** Zimt
- 2** Eigelbe
- 50 g** Zucker
- 20 g** Speisestärke
- 125 g** Butter (weich)

APFELKOMPOTT:

- 50 ml** Apfelsaft
- 2** Äpfel (Braeburn)
- 40 g** Zucker
- ½** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt

BIENENSTICH IM HERBST / APFEL-ZIMT-TORTE MIT WALNUSSKRUSTE



Streiche den Pudding durch ein Haarsieb und rühre die Butter etwa 5 Minuten cremig. Rühre nach und nach den Pudding ein. Lege einen sauberen Backring um den Kuchenboden. Bestreiche ihn mit der Buttercreme und belege diese mit dem Apfelkompott. Lege die Kuchenstücke darauf und drücke sie leicht an.

Lasse den Bienenstich etwa 4 Stunden abkühlen. Schneide die Torte in Tortenstücke und serviere sie am besten 30 Minuten nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

NUSSBELAG:

- 150 g** Walnusskerne
- 75 g** Butter
- 50 g** Zucker
- 50 g** Honig
- 30 ml** Sahne