# Monika Nagls Rezept: Schneller Apfelkuchen mit Mascarpone und Rosinen



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben. Das Ei dazugeben und vermischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit Rosinen, gehobelte Mandel und Rumaroma in einer kleinen Schüssel vermischen. Zur Seite stellen und ziehen lassen.
3. Eine 26cm Springform mit Backpapier auslegen, leicht einfetten und zur Seite stellen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form setzen und am Boden und den Seiten festdrücken. Den Rand ggf. begradigen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Schmand, Mascarpone, Eier und Vanillepaste in einer großen Schüssel verrühren. Zucker und Stärke vermischen, zur Schüssel dazugeben und alles gut verrühren. Zur Seite stellen.
5. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zur Schüssel mit der Schmand-Mascarponemischung dazugeben. Die Mischung aus Rosinen und gehobelten Mandeln ebenfalls in die Schüssel geben und unterheben. Alles in die vorbereitete Form füllen und gleichmäßig verteilen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen. Im unteren Drittel des Ofens für etwa 55-60 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und in der Form komplett abkühlen lassen. Ggf. die Springform nach einigen Minuten öffnen, damit der Kuchen etwas schneller auskühlen kann. Schmeckt prima mit etwas Schlagsahne.

## Zutaten







**Teig:**

- 230g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120g GOLDSTEIG Markenbutter
- 1 Ei

**Füllung:**

- 60g Rosinen
- 50g Mandeln, gehobelt
- 1 Fl. Rumaroma
- 200g Schmand
- 250 GOLDSTEIG Mascarpone
- 5 Eier
- 2 TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 40g Speisestärke
- 700g Äpfel (säuerlich)

**Für die Dekoration:**
2-3 EL Mandeln, gehobelt