

Es ist Herbst und wir haben zu viele Äpfel zuhause. Nicht, weil wir eine so reiche Apfelernte gehabt hätten. Denn wir besitzen gar keinen Apfelbaum. Vielmehr ist uns die schwankende Apfelnachfrage der Kinder zum Verhängnis geworden.



Dass man aus Äpfeln hervorragend Kuchen zubereiten kann, ist kein Geheimnis. Aber in welchem Rezept besonders viele Äpfel unterzubringen sind, sagt einem natürlich niemand. Und so habe ich mich selbst auf die Suche begeben und die russische Scharlotka gefunden.

Diese ist so einfach und so populär, dass es in St. Petersburg sogar ein Café gibt, das nach diesem Kuchen benannt wurde. Das Scharlotcafe liegt hinter der Kasaner Kathedrale und wirke so, als ob schon Anna Karenina hier ihre Scharlotka verspeiste, so ein Reiseführer für St. Petersburg.

Verstehen könnte ich es. Denn dieser simple Kuchen ist so voller Äpfel, die den Teig zusammenhalten, oder umgekehrt. Obenauf bildet sich beim Backen eine schöne Kruste, die an Baiser erinnert. Dabei ist es ein simpler Rührteig ohne Butter. Irgendwas zwischen Pfannkuchen und Torte. Aber bevor ich mich in weiteren unbeholfenen Beschreibungen verirre, empfehle ich einfach viel zu viele Äpfel zu kaufen und dieses Rezept auszuprobieren. Ich werde das auch wieder tun.



Zutaten für eine 26er Springform:

750g Äpfel

3 Eier

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

125 g Mehl

1 TL Zimt

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden und die gesamte Form einfetten. Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Backform geben.
2. In einer Rührschüssel Eier und Zucker mindestens fünf Minuten mit dem Handmixer verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und man eine dicke Creme erhält. Den

Vanillezucker unterrühren und am Ende das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben, so dass alles ein einheitlicher Teig wird.

3. Den Teig über die Äpfel in der Springform gießen und mit Hilfe eines Löffels gleichmäßig verteilen. Er muss dabei in alle Ritzen zwischen den Äpfeln gelangt sein.
4. Den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Am Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Klebt nach dem Einstechen in die Kuchenmitte noch Teig an dem Stäbchen, den Kuchen noch ein wenig länger backen.
5. Den fertigen Kuchen zehn Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach den Springformrand lösen und vollständig auskühlen lassen. Ich serviere den Kuchen aus Bequemlichkeit meist gleich auf dem Springformboden. Man kann ihn jedoch nun auch auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier vom Boden abziehen zum vollständigen auskühlen.
6. Vor dem Servieren noch zuerst einen Teelöffel Zimt über den Kuchen sieben und danach mit Puderzucker bestäuben.



Приятного аппетита!

Helena