Apfel-Haferflocken-Kuchen

Zutaten für das Apfelkompott:

· 500 g säuerliche Äpfel
· 100 ml Apfelsaft
· 1 EL Apfeldicksaft

Die Äpfel schälen, vierteln, von Stiel und Gehäuse befreien und in Spalten schneiden. Den Apfelsaft mit dem Dicksaft erhitzen und die Spalten darin weich kochen. Abkühlen lassen.

Zutaten für den Teig:

· 3 EL Apfeldicksaft
· 3 Eier
· 1 Prise Salz
· 75 g kernige Haferflocken
· 2 EL (40 %) Quark
· 1 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Einen Springformboden (26 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier belegen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Dicksaft über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Die Haferflocken mit Quark und Zimtpulver vermischen. Mit dem Eischnee locker unter die Eiercreme heben. Den Teig in die Form füllen und 20 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen, herausnehmen.

Zutaten für den Belag:

· ½ Vanille-Schote
· 150 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
· 2 Eiweiß
· 50 g Puderzucker
· 2 EL Mandelblättchen

Die Vanille-Schote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Frischkäse cremig rühren. Die Masse auf dem leicht abgekühlten Kuchenboden verteilen, das Apfelkompott darüber verteilen.

Für die Baiserhaube das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, weiterschlagen und dabei den Puderzucker nach und nach untersieben.

Den Eischnee über dem Kompott verstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen noch einmal etwa 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, in 12 Stücke teilen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 25.09.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen