# Yabluchnyk – ukrainischer Apfelkuchen



Fluffiger Boden und leckerer Belag

Und wieder hat mich ein Rezept von Fooblogger-Kollegin Zorra von 1x umrühren bitte aka Kochtopf inspiriert.

Aber nicht so sehr wegen des Rezeptes. Denn dieses Rezept für einen Apfelkuchen ist sehr schlicht und einfach. Aber der Apfelkuchen auch sehr schmackhaft.

Es hat mich jedoch angesprochen, dass dies ein ukrainisches Rezept ist. Und dass Zorra zusammen mit einer „Truppe von Foodbloggern“ – ich bin leider nicht gefragt worden – mit diesem und die anderen Kollegen mit anderen Rezepten ihre Solidarität mit der Ukraine zeigen und sich damit gegen Putins Krieg wenden wollen. Das hat mich sofort überzeugt, denn auch ich möchte gern meine Solidarität mit der Ukraine zeigen. Und wir Foodblogger können dies eben am besten durch die Veröffentlichung entsprechender Rezepte tun.




Solidarität mit der Ukraine! Stoppt Putins Krieg!

Ich will hier nicht ins Politische abweichen und Argumente für einen sofortigen Stopp des Angriffskrieges hervorbringen. Aber Putin hat doch eine sehr verkehrte Weltansicht, wenn er seinen Außenminister Lawrow davon reden lässt, Russland wolle kein Nazi-Regime in der Ukraine und keine Nazi-Soldaten auf den Straßen Kiews, die mit SS-Symbolen auf der Uniform herumspazieren. Putin hat sich anscheinend noch nicht zu Gemüte geführt, dass der ukrainische Präsident Selenskyj ein Jude ist! Und was haben die Nazis im Dritten Reich gemacht, nur so zur geschichtlichen Erinnerung? Richtig, sie haben 6 Millionen Juden in ihren KZ getötet. Und außerdem dürfen die russische Bevölkerung und auch die staatstreuen Medien das Wort „Krieg“ im Zusammenhang mit der Invasion in die Ukraine nicht in den Mund nehmen. Auch diese Maulkorb-Politik hatten wir doch auch schon einmal im Dritten Reich, oder nicht? Außerdem ist sie ein weltweit vorkommendes Zeichen von autoritären und totalitären Staaten. Also da läuft bei der Weltanschauung von Putin doch einiges quer. Wäre er in seinen Fernsehansprachen zur Bevölkerung nicht klar und deutlich und würde „logisch“ argumentieren, würde ich sagen, das alles sind Anzeichen einer Schizophrenie. Und ich weiß, wovon ich rede, ich habe einen Freund, der manisch und in Behandlung ist. Und der hat in den Schüben seiner Krankheit schon das eine oder andere Mal solche wirren Äußerungen und Argumente von sich gegeben. Und außerdem kann ich froh sein, dass wir in

Deutschland den Absatz 5 im Grundgesetz haben – Meinungsfreiheit – und ich solche Überlegungen hier öffentlich machen darf.

Aber zurück zum Rezept.

Ein weiteres, aber einfaches Argument für dieses Rezept – abgesehen vom Solidaritätszeichen für die Ukraine – ist der Umstand, dass ich sowohl Äpfel zuhause vorrätig habe. Als auch alle anderen Zutaten. Also steht der Zubereitung des Apfelkuchens nichts mehr im Wege.

Denn ursprünglich wollte ich heute eine herzhafte Tarte mit Romanesco, Speck und Käse backen. Also wird einfach schnell umdisponiert und der Apfelkuchen ist an der Reihe.



Einfacher, schlichter Apfelkuchen

Ich habe einige kleine Änderungen an Zorras Rezept vorgenommen. Ich hatte keine Bio-Zitrone vorrätig, für den Schalenabrieb. Aber eine Bio-Limette. Also habe ich deren Schalenabrieb verwendet. Und den Saft der Limette über die mit

Zucker und Zimt bestäubten Apfelscheiben gegeben. Sie verhindern einerseits das Braunwerden der Apfelscheiben, andererseits geben sie noch etwas Säure an diese.

Die größte Änderung habe ich an der Menge des Mehls vorgenommen. Das Rezept für den Boden des Kuchens ist eigentlich nichts anderes als ein gewöhnlicher Mürbeteig, wie wir ihn auch kennen. Aber er gelingt nach Zorras Rezept nur sehr zäh. Und vor allem sehr klebrig.

Ich bin es gewohnt, solche Teige mit der Hand in der Backschüssel zu kneten. Und dies nicht von der Küchenmaschine durchführen zu lassen.

Meine Mutter hat für das Einfetten der Backform mit Margarine immer ein Stück Backpapier verwendet – man kann sich ja sonst die Finger schmutzig machen.  Meine Großmutter väterlicherseits war da anders. Sie griff mit der Hand in den Margarinetopf und schmierte die Backform einfach mit der Hand ein. Das ist zwar über 40 Jahre her, mir aber noch gut in Erinnerung.

Daher war mir der Teig zu klebrig, um ihn zu kneten und dann in der Backform zu einem Boden auszudrücken,. Also habe ich etwa 50 g Mehl mehr verwendet. Damit lässt sich der Teig sehr gut kneten. Und zum Ausdrücken in der Backform verwendet man sowieso ein wenig Mehl, um die Hände zu bestäuben und nicht mit ihnen am Teig kleben zu bleiben.

Ach ja, da ich 3 Äpfel vorrätig hatte, habe ich eben diese verwendet, anstelle von 2 Äpfeln in Zorras Rezept. Was weg ist ist weg. 

*Für den Belag:*

- 3 Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- ein paar Butterflocken

*Für den Boden:*

- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 230 g Mehl
- 2 TL Backpulver (etwa 1/2 Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.*



Mit leichter, sichtbarer Zimtnote

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

*Für den Belag:*

Limettenschale mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Saft der Limette auspressen.

Äpfel putzen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darüber stäuben. Limettensaft darüber geben. Letzteres verhindert auch das Braunwerden der Apfelscheiben an der Luft. Alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

*Für den Teig:*

Ei aufschlagen. Sahne, Ei und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Restliche Zutaten in eine Backschüssel geben und vermischen.

Sahne-Ei-Mischung dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Teig in die Backform geben, gleichmässig verteilen und auf dem Boden andrücken.

*Für den Kuchen:*

Apfelscheiben ohne die angesammelte Flüssigkeit auf dem Kuchenboden verteilen. Ein paar Butterflocken darauf geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Angeregt von: Traditional Ukrainian Cookery von Savella Stechishin via Graveyard Dirt