



Rotkohl-Kuchen mit Zimt und Frischkäse-Topping

Zutaten für eine Kranzform (26 cm Durchmesser)

400 g Mildessa Apfelrotkohl
350 g säuerliche Äpfel
1 EL frisch gepresster
Zitronensaft
160 g Walnusskerne
200 g Mehl
2 TL Natron
1 Prise Salz
2 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
½ TL gemahlene Vanille
240 g Zucker
3 Eier
200 ml Walnussöl (oder
Sonnenblumenöl)

Zutaten für das Frischkäse- Topping

400 g Frischkäse
150 g Puderzucker
100 g Butter
1 EL Zitronensaft

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Geben Sie den Apfelrotkohl in ein Sieb und lassen ihn gut abtropfen. Nun die Äpfel schälen und entkernen, dann in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Hacken Sie die Walnusskerne grob.

Heizen Sie den Backofen auf 170°C vor (150°C Umluft).

Schritt 2: Den Teig anrühren und Rotkohl, Äpfel und Nüsse hinzugeben

Mischen Sie Mehl, Natron, Vanille, Zimt, Muskatnuss-Pulver und Salz in einer Schüssel. Verrühren Sie in einer zweiten Schüssel Zucker, Eier und Öl. Nun die Mehlmischung nach und nach darin einarbeiten. Anschließend heben Sie die Apfelwürfel, die gehackten Walnüsse und den abgetropften Rotkohl unter.



Schritt 3: Den Kuchen backen

Fetten Sie die Kranzform gründlich mit etwas Butter. Füllen Sie dann den Teig ein und stellen Sie die Form in den vorgeheizten Backofen auf ein Rost auf der mittleren Schiene. Der süße Rotkohl-Kuchen muss nun etwa 60 Minuten backen. Stechen Sie am Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen, um zu prüfen, ob er fertig ist. Wenn sich beim Herausziehen kein Teig mehr am Stäbchen befindet, ist Ihr Kuchen gar. Lassen Sie den Kuchen etwa 30 Minuten auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn stürzen.

Schritt 4: Die Creme zubereiten

Um die Creme zuzubereiten, geben Sie alle Zutaten bei Raumtemperatur in eine Schüssel und verrühren sie, bis sie schön glatt ist. Stellen Sie die Creme nun für etwa eine Stunde in den Kühlschrank.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Wenn der Kuchen gut abgekühlt ist, bestreichen Sie ihn entweder rundum oder nur oben mit der Creme.