

Rezepte aus dem Hessenpark

Apfel-Zimt-Radonekuchen



Im Apfelmonat Oktober steht bei unserer historischen Hausfrau Iris ein Apfel-Zimt-Radonekuchen auf dem Speiseplan. Es handelt sich dabei um einen Hefeteigkuchen mit Rosinen, der in einer Gugelhupfform ausgebacken wird. Inspiriert von einem historischen Rezept aus dem Jahr 1913, in dem dem „ein rasch gebackener Rodonkuchen (für 6-8 Personen) “ angepriesen wird, hat Iris einen Teil der neun Eier durch einen frisch geriebenen Apfel ersetzt. Das macht den Kuchen besonders saftig und frisch. Zimt verleiht ihm zudem eine feine Note. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

Zutaten:

500 Gramm Dinkelmehl, Type 630

7 Gramm Trockenhefe

250 Milliliter Milch, lauwarm

125 Gramm Rohrohrzucker

150 Gramm Rosinen

1/2 Zitrone , Schalenabrieb

1 Prise Salz

250 Gramm Butter, weich

280 Gramm Apfel, gerieben, mit Schale

4-5 Eier, mittelgroß, zimmerwarm

1 Teelöffel Zimt zum Einrühren

Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

Anleitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben.

2. Eine Mulde in die Mitte geben.

3. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen.

4. Etwas Mehl vom Rand einrühren und 15 Minuten gehen lassen.

5. Den Rohrohrzucker, die Rosinen, den Abrieb der Zitrone, den geriebenen Apfel, das Salz, die weiche Butter und die zimmerwarmen Eier nach und nach mit einem Holzlöffel tüchtig unterrühren.

6. Den Teig 1/2 Stunde ruhen lassen.

7. Derweil eine große Gugelhupfform oder zwei kleinere mit geschmolzener Butter sorgfältig auspinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen.

8. Den Teig auf die Hälfte der Form einfüllen, Zimt darüberstreuen und diesen mit einem Holzspieß oder Stäbchen in leichten, kreisenden Bewegungen einrühren.

9. Nun den Ofen auf 180° C vorheizen und den Radonekuchen auf der mittleren Schiene für 1 Stunde ausbacken.

10. Im geschlossenen Backofen nach der Backzeit

Für Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: historischehausfrau@hessenpark.de

Rezepte aus dem Hessenpark

für 10 Minuten belassen.



11. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ein Kuchengitter oder eine Tortenplatte auf die Form legen und den Kuchen stürzen.

12. Ein feuchtes, warmes Tuch über die Metallform legen und diese nach 10 Minuten entfernen.

13. Den Kuchen mit einer Mischung aus Puderzucker und Zimt bestäuben.