

Apfel-Grieß-Kuchen

Von Titus Dittmann aus Münster

Backen ist gut für Leib und Seele, mal ganz in Ruhe einen schönen Kuchen zaubern. Doch es geht auch mit Tempo. Und das Ergebnis kann sich durchaus sehen lassen beim Skate-Pionier Titus Dittmann. Er ist immer unter Dampf und schwört auf das Rezept seiner mit 100 Jahren verstorbenen Mutter Martha. Jedes Mal, wenn er den Apfel-Grieß-Kuchen backt, muss er an sie denken und an seine Kindheit im Westerwald.

Zutaten:

6 große leicht säuerliche Äpfel

150 ml Mehl

150 ml Milch

150 ml Hartweizengrieß

1 Ei

75 Gramm Zucker (je nach Geschmack darfs ein bisschen mehr sein)

1/2 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Eine Prise Salz

Zubereitung

Zunächst werden die Äpfel geschält, entkernt und geviertelt. Jetzt wird jedes Viertel der Äpfel fächerartig eine Messertiefe eingeschnitten. Nun geht's an die übrigen Zutaten: Nach und nach alles in eine Rührschüssel geben, zwischendurch anrühren und nach der letzten Zutat ordentlich mischen, bis ein durch den Grieß körniger gleichmäßiger Teig entsteht.

Diesen nun in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter oder Margarine eingeschmierte Tortenform gießen. Damit jedes Kuchenstück

gleich groß ist, jetzt die Form schwenken, bis der Teig überall bis zum Rand gleichmäßig verteilt ist.

Jetzt kommen die angeschnitten Apfelviertel zum Einsatz: diese werden nun gleichmäßig auf dem Boden verteilt - und zwar vom Rand ausgehend bis nach innen mit der dünneren Apfelviertelspitze zur Mitte zeigend. So ergibt sich schon vor dem Backen ein blütenartiges Gebilde.

Danach geht's in den Backofen, vorgeheizt auf 175 Grad. Die Backzeit beträgt 45 Minuten, danach den Ofen ausstellen und den Kuchen noch 15 Minuten darin stehenlassen. Und schon ist der Kuchen fertig.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!