# MAISKUCHEN

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** Hoch
**ERFORDERT HILFE:** Ja
**PORTIONEN:**

## ZUTATEN

FÜR DEN KUCHEN:

- ***8 junge Maiskolben,*** entkörnt
- ***1 ¼ Tassen Butter***
- ***¾ Tasse Frischkäse***
- ***2 Tassen Kondensmilch***
- ***1 Teelöffel Backpulver***
- ***2 Tassen Ei***

**FÜR DEN TROCKENAPFEL:**

- ***2*** grüne ***Äpfel***
- ***1 Tasse Wasser***
- ***½ Tasse*** normaler ***Zucker***
- ***¼ Tasse Zitronensaft***
- ***1 Prise Salz***

FÜR DIE STREUSEL AUS **MANDEL (14 Portionen):**

- ***¾ Tasse Mehl***
- ***2 Esslöffel Zucker***
- ***¼ Tasse Mandelpulver***
- ***¼ Tasse Butter***
- ***1 Teelöffel Mandeln*** gestiftelt

**FÜR DAS VANILLEEIS:**

- ***3 Vanilleschoten***
- ***3 Tassen Vollmilch***
- ***¾ Tasse Schlagsahne***
- ***½ Tasse Milchpulver***
- ***1 ½ Tassen*** raffinierter ***Zucker***

**ZUR DEKORATION:**

- ***Eine essbare Blüte***

**ERGÄNZUNG:**

- ***2 Teelöffel Glyzerin***
- ***½ Tasse Frischkäse***
- ***¾ Tasse Vollmilch***
- ***½ Tasse Schlag-sahne***

## ZUBEREITUNG



**FÜR DEN KUCHEN:**

Eine 28 x 28 cm große, quadratische, zuvor gefettete Form.

1. In einen Mixer geben alle Zutaten gut vermischen, bis alles perfekt homogen ist.
2. In die Backform füllen und bei 180°C 50 Minuten lang backen.

**FÜR DEN TROCKENAPFEL:**

1. Die Äpfel entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Die Flüssigkeiten mit dem Zucker vermischen und dann die Äpfel hinzufügen. 5 Minuten ruhen lassen.
3. Die Äpfel abtropfen lassen und auf einem Backblech ausbreiten. Bei 60°C 4 Stunden lang backen.

**FÜR DIE STREUSEL:**

1. Die Butter klein schneiden würfeln und in den Kühlschrank stellen.
2. Alle trockenen Zutaten mit einem Mixer unter die Butter mischen, bis ein sandiger Teig entsteht.
3. 20 Minuten kalt stellen und
4. auf einem Backblech ausrollen. Bei 185°C 10 Minuten lang backen.

**FÜR DAS VANILLEEIS:**

1. Milch, Sahne, Milchpulver, Zucker und Vanilleschoten in einen Kochtopf geben und auf 85 °C erwärmen.
2. Abkühlen lassen.
3. Mischen Sie alle Zutaten der Ergänzung mit der Mischung aus Schritt 1.
4. In einen Behälter füllen und bei -22°C einfrieren.

## Zum Servieren

1. Die Streusel bahnenförmig auf einem großen Teller ausbreiten.
2. Den Maiskuchen an ein Ende legen.
3. Auf die Streusel eine Kugel Eis geben.
4. Mit der Blüte dekorieren.