



Gedeckter Apfelkuchen

Zeit gesamt
2h 30min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Zucker | 220 g |
| Butter | 350 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 450 g |
| Eier | 1 St. |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Salz | |
| Mandeln, gehobelt | 80 g |
| Äpfel, rot | 1500 g |
| Zimt | 1 TL |
| Zitronensaft | 4 EL |
| Apfelsaft | 45 ml |
| Speisestärke | 20 g |
| Puderzucker | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine, Springform 25 cm

Durchmesser

1. Mürbeteig

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete 150 g Zucker mit 300 g kalter Butter kurz. Füge das Mehl, Ei, Vanilleextrakt und 1 Prise Salz hinzu und knete den Teig noch kurz durch, bis sich alles verbunden hat. Drücke ihn auf einem Teller flach und stelle ihn abgedeckt 1 Stunde kalt.

2. Füllung

Röste die Mandeln in einem Topf ohne Fett an, bis sie duften und leicht gebräunt sind. Nimm sie vom Herd, fülle sie um und lasse sie abkühlen. Wasche die Äpfel, schneide sie in Viertel, entferne die Kerngehäuse und scheide sie in grobe Stücke. Gib die Apfelstücke in den Topf und brate sie 2-3 Minuten an. Füge 50 g Butter und 70 g Zucker hinzu und lasse alles kurz karamellisieren. Gib Zimt und 3 EL Zitronensaft dazu und rühre 45 g Apfelsaft ein. Lasse die Masse abgedeckt für etwa 5-10 Minuten köcheln. Verrühre 100 g Apfelsaft mit der Stärke klümpchenfrei. Gib die Mischung mit zu den Äpfeln, lasse die Masse nochmal aufkochen und unter Rühren eindicken. Nimm sie vom Herd und lasse sie lauwarm abkühlen.

Tipp: Du kannst 45 g Apfelsaft auch durch Rum ersetzen

3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

4. Kuchen füllen und backen

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle die Hälfte davon auf einer leicht bemehltem

Unterlage 5 mm dünn aus. Stich dann mit dem Tortenring die für die Form passende Größe aus und lege den Kreis auf einem bemehlten Tortenretter zur Seite. Stelle den Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden. Forme den übrigen Teig zu Rollen und drücke sie innen an den Tortenring und forme daraus einen etwa 5 cm hohen Rand. Schneide ihn mit einem Messer glatt. Drücke die restlichen Teigabschnitte als gleichmäßigen Boden in die Form. Stelle etwa 2 EL der gerösteten Mandeln für die Dekoration zur Seite und hebe die übrigen Mandeln unter die Apfelfüllung. Gib die Füllung in die Backform und klopfe sie leicht auf die Arbeitsplatte, so kann Luft entweichen. Lege dann den Mürbeteig-Deckel auf und drücke ihn leicht an. Schneide den Deckel mit einem Messer mehrfach ein, sodass der entstehende Dampf aus der Füllung entweichen kann. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn für etwa 30 Minuten in der Form abkühlen, löse ihn dann vorsichtig aus der Form und lasse ihn vollständig erkalten.

5. Dekoration

Verrühre den Puderzucker mit 1 EL Zitronensaft und verteile die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen und streue die gerösteten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Tipp: Schneide den Kuchen erst an, wenn er vollständig abgekühlt ist, sonst ist die Füllung zu flüssig.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 569 kcal |
| Kohlenhydrate | 79 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 27 g |