

Apfelkuchen mit geraspelten Äpfeln

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Weizenmehl für den Teigrand



Belag:

50 g Butter oder Margarine
1 1/2 kg Äpfel, z. B. Boskop
75 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
50 g Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma aus klassischem Rö.
1 EL Wasser

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf den 1 Esslöffel Mehl für den Teigrand - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen.

4. Unter den restlichen Teig 1 Esslöffel Mehl kneten, zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Backzeit: etwa 15 Min.

5. Inzwischen für den Belag die Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln, mit 75 g Zucker und Zimt verrühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Haselnüsse mit den übrigen Zutaten und dem zerlassenen Fett mischen und über die Äpfel geben. Das Gebäck auf dem Rost wieder in den Backofen schieben und nochmals backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Backzeit: etwa 35 Min.

6. Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 17 g, Kh: 44 g, kJ: 1.465, kcal: 351