

Apfel-, Streusel- oder Pflaumenkuchen

etwa 20 Stück je
Backblech



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Für den Apfelkuchen:

etwa 1 1/2 kg Äpfel
20 g Dr. Oetker Mandeln gesplittert
20 g Rosinen

Zum Aprikotieren:

3 geh. EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1. Vorbereiten: Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen und zu Apfel-, Streusel- oder Pflaumenkuchen weiterverarbeiten:

4. Für den Apfelkuchen: Äpfel schälen und in dicke Spalten schneiden. Die Apfelspalten gleichmäßig auf den Teig legen und mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

5. Aprikotieren: Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Den Apfelkuchen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Oder für den Streuselkuchen 300 g Weizenmehl mit 150 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 175 g weicher Butter oder Margarine mit dem

Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. 25 g Butter zerlassen, den Hefeteig damit bestreichen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

Oder für den Pflaumenkuchen 2 1/2 kg Pflaumen waschen, entsteinen, evtl. einschneiden und dachziegelartig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den leicht abgekühlten Pflaumenkuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 28 g, kJ: 676, kcal: 162

Die Nährwerte beziehen sich auf den Apfelkuchen.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.