

Apfelkuchen mit zwei Böden

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

Knetteig:

225 g Weizenmehl
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 1/2 kg Äpfel

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

50 g Korinthen
4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Sie können den Kuchen bereits 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Aprikosen, Kirschen oder mit Pflaumen.
- Statt mit Korinthen können Sie die Äpfel auch mit Rosinen bestreuen.

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Belag: Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

5. Rührteig: Margarine oder Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Äpfel in Reihen auf dem Rührteig verteilen und Korinthen darüber streuen. Backblech nochmals in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Min.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser aufkochen und die Äpfel damit bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 44 g, kJ: 1.417, kcal: 338