

Apfelweinkuchen vom Blech

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

Knetteig:

300 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Apfelfüllung:

2 kg Äpfel, z. B. Elstar
Saft von 1 Zitrone
3 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft

Weinguss:

3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
100 g Zucker
375 ml Weißwein
300 ml klarer Apfelsaft

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig 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 mehrmals einstechen und den Backrahmen (40 x 30 cm) darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Füllung: Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit Zucker, Vanillin-Zucker, Wein und Apfelsaft** zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Füllung auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen. Das Backblech wieder auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

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

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Den Kuchen mit Sahnerosetten, gehackten Pistazienkernen und Mandeln verzieren.
- Wenn Sie den Kuchen ohne Alkohol zubereiten möchten, den Wein durch Apfelsaft ersetzen.

4. Weinguss: Tortenguss mit Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Den Guss auf dem erkalteten Apfelkuchen verteilen und fest werden lassen.

5. Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und vorsichtig entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 57 g, kJ: 1.422, kcal: 339



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