

Apfelkuchen Indian Summer

Für die Rosettenform oder Sonnenblumenbackform (Ø 26 cm):
etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

500 g Äpfel, z. B. Elstar
etwa 3 EL Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
2 EL Calvados
250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Außerdem:

25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
200 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Calvados



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Erhitzen Sie die Sonnenblumenbackform vor dem ersten Gebrauch ohne Teig bei Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C für etwa 10 Min. Dann löst sich das Gebäck beim ersten Backen besser.
- Dazu schmeckt besonders gut Calvados-Sahne: 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen und 1 EL Calvados unterrühren.
- Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden.
- Ohne Aprikotur lässt sich der Kuchen gut einfrieren und ohne die Apfelspalten können Sie den Kuchen 2 Tage vor dem Verzehr vorbereiten.

1. Vorbereiten: Für den Rührteig Äpfel schälen, halbieren und ½ roten Apfel in feine Spalten schneiden. Übrige Äpfel in 2 Esslöffel Zitronensaft legen. Äpfel grob raspeln und mit restlichem Zitronensaft und Calvados vermischen. Rosetten- oder Sonnenblumenbackform gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Geraspelte Äpfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 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 ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und abgetropfte Äpfel kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 65 Min.

3. Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, erst lösen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Calvados in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Kuchen damit bepinseln und mit gebräunten Mandeln und Apfelspalten dekorativ verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 41 g, kJ: 1.693, kcal: 404

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

