

Apfelkuchen, sehr fein

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:
Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Belag:

25 g Butter
750 g Äpfel, z. B. Elstar

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1/2 Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker



1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Für den Belag die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Vor dem Servieren den Apfelkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Abwandlung für Apfel-Streusel-Kuchen: 100 g Weizenmehl mit 50 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Msp. gemahlenem Zimt und 80 g weicher Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen, dann wie oben angegeben backen, aber nicht aprikotieren (Abb. 1).

Abwandlung für einen Kirschkuchen, sehr fein: Anstelle der Äpfel 600 g frische, entsteinte und abgetropfte Sauerkirschen oder 1 Gl. abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) verwenden (Abb. 2).

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 23 g, kJ: 796, kcal: 190

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Sie können den Apfelkuchen auch aprikotieren: 2 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 EL Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.
- Streuen Sie vor dem Backen 40 g Rosinen auf die Äpfel.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Sie können den Kuchen 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.



Abb. 1



Abb. 2

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



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