

Apfelwein-Kuchen

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

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

Belag:

1 kg Äpfel
etwas gemahlener Zimt
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
600 ml Apfelwein
200 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Dr. Oetker Kakao



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Apfelwein wahlweise durch Apfelsaft oder durch Apfelsaft und Weißwein ersetzen.
- Für einen quadratischen Apfelwein-Kuchen nehmen Sie einfach einen Backrahmen (26 x 26 cm) auf einem Backblech.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und so an die Form drücken, dass ein 3-4 cm hoher Rand entsteht.

3. Belag: Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zimt darüber streuen. Aus Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 600 ml Apfelwein und 200 g Zucker**, in einem großen Topf einen Pudding kochen. Die Apfelspalten sofort unter den heißen Pudding rühren. Die Masse auf dem Boden glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

4. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 15 Min. abkühlen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen erkalten lassen.

5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Kakao bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 15 g, Kh: 48 g, kJ: 1.483, kcal: 354

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