

Apfel-Cranberry-Kuchen mit geeister Vanille-Sahne

Knuspriger Apfelkuchen mit Äpfeln, Cranberrys, Mandeln und Sahne

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Bakgerei:

rechteckige Springform (28 x 18 cm)
Fett

Geeiste Vanille-Sahne:

200 - 250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (der Größe M)
75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Cox Orange
125 g getrocknete Cranberrys
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 EL Semmelbrösel
100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Außerdem:

Milch
25 g Butter
Zimt-Zucker

1 Geeiste Vanille-Sahne:

Die Sahne mit Sahnesteif und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett etwa 16 Sahnehäufchen oder "25" spritzen. Diese im Gefrierfach mind. 2 Std. oder über Nacht gefrieren lassen.

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und mind. 30 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit die Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



- 3 Knapp $\frac{1}{4}$ des Teiges beiseitestellen. Vom übrigen Teig etwa $\frac{2}{3}$ auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Das Teig Drittel zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa formhoher Rand entsteht.

- 4 **Füllung:**
Äpfel schälen und vierteln. Die Viertel quer in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit den Cranberrys mischen. Gemahlene Mandeln und Semmelbrösel gleichmäßig auf den Boden streuen. Apfel-Cranberry-Mischung darauf verteilen. Die gesplitterten Mandeln darüberstreuen und das Teigviertel als "Zupfen" auflegen. Die "Zupfen" mit Milch bestreichen und die Zwischenräume mit Butter in Flöckchen füllen. Alles mit Zimt-Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit einem langen Messer vom Boden lösen, aber auf dem Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Kuchenstücke warm mit einer Portion geeister Vanille-Sahne servieren. Oder den Kuchen komplett erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Springform (Ø 28 cm), einem Kuchenblech (Ø 30 cm) oder einer Quicheform (Ø 28 oder 30 cm) backen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

