

Apfel-Focaccia

Süßes Geschenk aus der Küche: Hefeteig mit Äpfeln und Quittengelee

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

350 ml Milch
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker

Belag:

etwa 300 g Äpfel, z. B. Cox
Orange (etwa 2 Stück)
2 EL Zitronensaft
1 Be. Dr. Oetker Crème double
1 TL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Bestreichen:

etwa 60 g Quittengelee

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Belag:

Äpfel waschen, mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse entfernen und vom Blütenansatz her in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einem Gurkenhobel. Apfelscheiben mit dem Zitronensaft übergießen. Crème double mit Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und vierteln. Jedes Teigstück zu einem Oval (etwa 28 x 18 cm) ausdrücken. Jeweils 2 Teigfladen auf ein Backblech legen. Jeden Fladen mit einem Viertel der Crème-double-Masse bestreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Apfelscheiben darauf verteilen. Teigfladen an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Focaccia mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und die anderen genauso backen.

4 Bestreichen:

Quittengelee in einem kleinen Topf erwärmen und die Focaccia damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei Heißluft können Sie 2 Backbleche zusammen in den Backofen schieben.
- Evtl. die Äpfel zum Hobeln halbieren.
- Die Focaccia sind einfriergeeignet.

