

Apfel-Mohn-Kuchen

Ein fruchtiges Apfel-Mohn-Kuchen Rezept. Apfelkuchen mit Mohnfüllung und Mandel Topping einfach backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Apfelfüllung:

750 g Äpfel, z. B. Boskop

1 EL Zitronensaft

2 TL gemahlener Zimt

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 EL Wasser

Puddingfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

2 EL Zucker

400 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

140 g weiche Butter oder Margarine

Mandelbelag:

50 g Butter

50 g Zucker

50 g Schlagsahne

200 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich einen Apfelkuchen mit Mohn?:

1 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft und Zimt in einem Kochtopf verrühren. Gustin und Wasser miteinander verrühren. Apfelpüree unter Rühren etwa 3 Min. dünsten. Angerührte Speisestärke einrühren und einmal aufkochen. Apfelfüllung abkühlen lassen.

2 Puddingfüllung zubereiten:

Puddingpulver und Zucker mischen und mit 6 EL von der Milch anrühren. Restliche Milch in einem Topf aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und mind. 1 Min. kochen lassen. Mohn-Back unterrühren und den Pudding erkalten lassen.

3 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

4 Mürbeteig zubereiten:

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 Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, den Springformrand darumlegen. Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5 Mandelbelag zubereiten:

Erst die Puddingfüllung auf dem Mürbeteigboden verstreichen, dann die Apfelfüllung darauf verteilen. Butter, Zucker, Sahne und gehobelte Mandeln in einem Topf kurz aufkochen. Die Masse über die Äpfel geben und glatt streichen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Apfel-Mohn-Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Apfel-Mohn-Kuchen am besten am Vortag backen, dann lässt er sich gut schneiden.