

Apfel-Rahm-Kuchen

Ein Apfel Rahm Kuchen vom Blech aus lockerem Hefeteig - Apfelkuchen mit Guss Rezept wie von Oma.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Hefeteig:

250 ml Milch (1,5 % Fett)

375 g Weizenmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Fruchtzucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

50 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

10 g Weizenmehl Type 1050

Apfel-Belag:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

70 g Fruchtzucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

2 EL saure Sahne

2 Msp. gemahlener Zimt

20 g Weizenmehl Type 1050

Wie backe ich einen Apfel-Rahm-Kuchen?:

① Hefeteig zubereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und lauwarme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf ebenfalls leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen.



③ **Apfel-Belag zubereiten:**

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Spalten dicht an dicht reihenweise, wie Dachziegel auf den Hefeteig legen. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen (nur schmelzen, nicht heiß werden lassen). Ei, Fruchtzucker, Aroma, saure Sahne, Zimt und Mehl zugeben. Alles mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren. Guss mit einem Esslöffel auf den Apfelspalten verteilen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Apfelkuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

