

Apfelfächer-Kuchen

Ein Apfelkuchen, der durch zweimaliges Backen einen besonders knusprigen Boden bekommt.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Teig:

250 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g gemahlene Mandeln mit Schale

200 g weiche Butter oder Margarine

1 Eigelb (Größe M)

Belag:

etwa 1 ½ kg Äpfel, z. B.

Holsteiner Cox

2 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

300 g Dr. Oetker Crème légère

1 Eigelb (Größe M)

100 g gemahlene Mandeln mit Schale

Außerdem:

50 g Butter

4 EL Honig

25 g Dr. Oetker gehackte

Pistazien

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen, zu einem Boden andrücken und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Blech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.



3 Belag zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und fächerförmig einschneiden (nicht durchschneiden). Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Crème légère mit Eigelb und Mandeln verrühren, die Eiweißmasse unterheben und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Apfelviertel mit der Schnittfläche nach unten darauflegen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

- 4** Butter und Honig in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Masse auf den Äpfeln mit Hilfe eines Backpinsels verteilen. Pistazien darüberstreuen und bei gleicher Herdeinstellung weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit geschlagener Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit Mandeln auch mit Dr. Oetker gemahlenden Haselnüssen zubereiten.

