

# Apfelkuchen mit geraspelten Äpfeln

Ein fruchtiger Apfelkuchen mit geriebenen Äpfeln und gemahlene Haselnüssen mit Zimtnote.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Weizenmehl für den Teigrand

### Apfel-Belag:

50 g Butter oder Margarine

1 ½ kg Äpfel, z. B. Boskop

75 g Zucker

1 gestr. TL gemahlener Zimt

100 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

50 g Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma aus klassischem Rö.

1 EL Wasser

Wie backe ich einen einfachen Apfelkuchen mit geraspelten Äpfeln?:

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf den 1 Esslöffel Mehl für den Teigrand - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

## 3 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Unter den restlichen Teig 1 Esslöffel Mehl kneten, zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 5 Inzwischen für den Belag die Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln, mit 75 g Zucker und Zimt verrühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Haselnüsse mit den übrigen Zutaten und dem zerlassenen Fett mischen und über die Äpfel geben. Das Gebäck auf dem Rost wieder in den Backofen schieben und nochmals backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 6 Springformrand entfernen, Apfelkuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen

