

Apfelkuchen mit Gitter aus der Springform

Ein gedeckter Obstkuchen mit Mürbeteig und Äpfeln.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine

Apfelfüllung:

etwa 750 g Äpfel
50 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
150 ml Apfelsaft (Handelsware)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 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. 320 g des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und vorbacken. Restlichen Teig in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Äpfel mit Zucker und Zimt in einem Topf unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Tortenguss in einem Schälchen nach und nach mit Apfelsaft verrühren, zu den Äpfeln geben und einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Füllung etwas abkühlen lassen.

Einschub: Mitte

4 Etwa 100 g des kalt gestellten Teiges zu einer etwa 70 cm langen Rolle formen, als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Apfelfüllung auf den Boden streichen.

5 Den übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (Ø 28 cm) ausrollen und mit einem gewellten Teigrädchen in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterförmig auf die Apfelfüllung legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.