

# Apfelkuchen mit Gitter (Ø 28 oder 30 cm)

Saftiger Apfelkuchen mit Mürbeteig und Wein.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

Für die Tarte-/Quicheform mit Hebeboden (Ø 28 cm) oder:

Für das Kuchenblech (Ø 28 oder 30 cm):

Fett

## Knetteig:

350 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Milch

## Füllung:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 ml Weißwein

## Zum Bestreichen:

1 - 2 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Form 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 kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 320 g Teig abwiegen, zu einer Kugel formen und auf dem Boden der Form ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen.



#### 3 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Gustin, Zucker und Vanillin-Zucker mischen und mit etwa 4 EL Wein anrühren. Restlichen Wein in einem Topf zum Kochen bringen, angerührte Mischung einrühren und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Apfelstücke unterrühren.

- 4 Etwa 100 g des Teiges zu 2 dünnen, jeweils etwa 40 cm langen Rollen formen. Restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 28 oder 30 cm) ausrollen und mit einem Teigradchen in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Teigrollen in die Form legen und am Rand festdrücken. Apfelfüllung auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Aus den Teigstreifen ein Gitter auf die Füllung legen. Nach Belieben aus den Teigresten dünnen Streifen auf den Rand außen herumlegen und mit einer Gabel leicht eindrücken. Gitter und Rand dünn mit Milch bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Form auf einen Kuchenrost stellen und Kuchen in der Form erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmeckt der Kuchen wenn er noch etwas warm ist. Dazu eine Dr. Oetker Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.
- Statt mit Weißwein kann die Apfelfüllung auch mit Apfelsaft zubereitet werden.
- Der Teig lässt sich prima auf einer Silikon-Ausrollmatte ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte (Ø etwa 26 oder 28 cm) dann auf das Kuchenblech stürzen und die Matte abziehen.

