





# Apfelkuchen mit zwei Böden

Ein fruchtiger Obstkuchen mit zwei Böden für die herbstliche Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Knetteig:

225 g Weizenmehl

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder  
Margarine

### Belag:

1 ½ kg Äpfel

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

75 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Außerdem:

50 g Korinthen

4 EL Aprikosenkonfitüre

2 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

## 3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen.



**4 Belag:**

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

**5 Rührteig:**

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Äpfel in Reihen auf dem Rührteig verteilen und Korinthen darüber streuen. Backblech nochmals in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

**6 Aprikotieren:**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser aufkochen und die Äpfel damit bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen bereits 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Aprikosen, Kirschen oder mit Pflaumen.
- Statt mit Korinthen können Sie die Äpfel auch mit Rosinen bestreuen.

