





Apfelkuchen nach französischer Art

Saftiger Apfelkuchen mit süßen Streuseln und fruchtigen Äpfeln für die Kaffeetafel

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:
Fett

Rührteig:
175 g weiche Butter oder
Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:
2 kg Äpfel, z. B. Jonagold
340 g Orangenmarmelade
1 EL warmes Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Streuselteig:
200 g Weizenmehl
Backpapier
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter

1 Vorbereiten:

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen.

3 Belag:

Die Äpfel auf dem Teig verteilen. Orangenmarmelade in eine Rührschüssel geben, mit dem Wasser verrühren und die Äpfel damit bestreichen. Dann mit den Rum-Rosinen bestreuen.



④ Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Äpfel verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

