

Apfelkuchen, sehr fein

Ein lockerer Rührkuchen mit Äpfeln und Aprikosenkonfitüre, der einfach immer gelingt und wunderbar schmeckt.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich ganz einfach einen leckeren Apfelkuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

Rührteig:

125 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ Rö. Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

etwa 2 EL Milch

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.

3 Apfelkuchen aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen, dann erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt zu aprikotieren, können Sie den Apfelkuchen auch mit Puderzucker bestreuen.
- Streuen Sie vor dem Backen 40 g Rosinen auf die Äpfel.
- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.
- Sie können den Apfelkuchen 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

