





Apfelrosetten-Kuchen

Hefeteig mit Apfelfüllung aus der Springform

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
125 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
75 g Zucker
2 Eier (Größe M)

Füllung:

etwa 50 g Butter
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
etwa 900 g Äpfel

Zum Aprikotieren:

etwa 75 g samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung:

Hefeteig halbieren und jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 30 cm) ausrollen. Butter zerlassen, Finesse unterrühren und mit einem Pinsel auf die Teigplatten streichen. Jede Teigplatte der Länge nach in 5 Streifen (etwa 30 x 7 cm) schneiden.

- 3 Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher entkernen und in dünne Ringe schneiden. Jeden Teigstreifen so mit den Apfelscheiben belegen und leicht andrücken, dass diese am oberen Rand etwa 1 cm überstehen (Abb. 1).



- 4 Den ersten Streifen von der kurzen Seite aufrollen (Scheiben können evtl. brechen) und senkrecht in die Mitte der Springform stellen. Die anderen Streifen um die Mitte wickeln (Abb. 2). Den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er von oben nicht zu braun wird, und Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

- 5 **Aprikotieren:**
Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Fruchtaufstrich erhitzen und mit einem Pinsel den heißen Kuchen bestreichen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.