

Apfelwein-Kuchen

Ein köstliches Apfelweinkuchen Rezept mit fruchtigen Äpfeln, Apfelwein und cremiger Sahne - Apfelweintorte backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):
Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

Apfel-Belag:

1 kg Äpfel
gemahlener Zimt
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
600 ml Apfelwein
200 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich einen leckeren Apfelwein-Kuchen?:

① Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °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. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und so an die Form drücken, dass ein 3-4 cm hoher Rand entsteht.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

3 Apfel-Belag zubereiten:

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zimt darüberstreuen. Aus Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 600 ml Apfelwein und 200 g Zucker**, in einem großen Topf einen Pudding kochen. Die Apfelspalten sofort unter den heißen Pudding rühren. Die Masse auf dem Boden glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

4 Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Apfelwein-Kuchen aus der Form lösen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Apfelwein wahlweise durch Apfelsaft oder durch Apfelsaft und Weißwein ersetzen.
- Für einen quadratischen Apfelwein-Kuchen kann einfach ein Backrahmen (26 x 26 cm) auf einem Backblech genommen werden.

