

Apfelweinkuchen vom Blech

Ein fruchtiger Mürbeteig Apfelweinkuchen vom Blech mit Weißwein, Apfelsaft und cremiger Puddingfüllung.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Apfelfüllung:

2 kg Äpfel, z. B. Elstar
Saft von 1 Zitrone
3 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft

Weinguss:

3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
100 g Zucker
375 ml Weißwein
300 ml klarer Apfelsaft

Wie backe ich einen Apfelweinkuchen vom Blech?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig 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 mehrmals einstechen und den Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



③ **Füllung zubereiten:**

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit Zucker, Vanillin-Zucker, Wein und Apfelsaft** zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Füllung auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

④ **Weinguss zubereiten:**

Tortenguss mit Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Den Guss auf dem erkalteten Apfelweinkuchen verteilen und fest werden lassen.

⑤ Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und vorsichtig entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen mit Sahnerosetten, gehackten Pistazienkernen und Mandeln verzieren.
- Wenn der Kuchen ohne Alkohol zubereitet werden soll, den Wein einfach durch Apfelsaft ersetzen.

