


Cremiger Apfelkuchen vom Blech

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Äpfeln für die herbstliche Kaffeetafel

etwa 20 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher Blätter
Fett

Zwillingsteig:

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Mürbeteig:

100 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Wasser
75 g weiche Butter oder
Margarine

Füllung:

500 g Äpfel, z. B. Boskop
1 EL Zitronensaft
3 Eiweiß (Größe M)
3 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
200 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Eigelb (Größe M)
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
500 ml Milch
250 g Dr. Oetker Crème double

Außerdem:

1 TL Puderzucker
1 EL Milch

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Äpfel schälen und grob reiben. Apfelraspel mit dem Zitronensaft verrühren. Eiweiß sehr steif schlagen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ 1 Pck. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch mit Orangensaft und Finesse**, zubereiten. 1 Eigelb, Mandeln und die Apfelpaspel unterrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die 2 anderen Pck. Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung in einer Rührschüssel zubereiten. Crème double und 2 Eigelb unterrühren, Eischnee unterheben.
- ⑤ **Zwillingsteig:**
Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, mit dem Mürbeteig gut verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech ausrollen und mit der Puddingcreme bestreichen, dabei etwa 1/2 cm Rand frei lassen. Zunächst die Apfelcreme diagonal in 7 Streifen darauf spritzen, dann über Kreuz 6 Streifen spritzen, so dass ein Gittermuster entsteht.
- ⑥ Übrigen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, mit einem Blätter-Ausstecher einige Blätter in die Teigdecke drücken. Einen Bogen Backpapier auf den Teig legen, zusammen aufrollen und auf der Füllung abrollen. Teigdecke an den Rändern mit Hilfe einer Teigkarte gut andrücken.
- ⑦ Puderzucker sieben, mit der Milch gut verrühren und den Teig damit bestreichen. Den Kuchen an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

- ⑧ Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt lauwarm besonders gut.

