



Englischer Apfelkuchen

Ein fruchtiger Apfelkuchen mit Orangenmarmelade und Mandeln

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
2 EL kaltes Wasser
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 g weiche Butter oder
Margarine

Belag:

800 g Äpfel, z. B. Cox Orange
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
5 EL Orangenmarmelade oder
helles Gelee, z. B. Quitte
etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 Knetteig:

Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten mischen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

- 2 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Minuten

Boden nach dem Backen etwas abkühlen lassen.

- 3 Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und einen etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken.



④ **Belag:**

Äpfel schälen. Etwa 3/4 der Äpfel vierteln, grob raspeln und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft vermischen. Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit gut 3 EL Marmelade oder Gelee bestreichen. Das Kerngehäuse der übrigen Äpfel mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig auf den Raspeln verteilen und mit der übrigen Marmelade/Gelee bestreichen. Mandeln darüberstreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße oder einer Vanille-Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt auch lauwarm als Dessert sehr gut.
- Die Apfelmasse wird erst nach dem Erkalten fest.
- Im Originalrezept wurden 100 g Butter und 50 g Schweineschmalz für den Knetteig verwendet.

