



# Feinster Apfel-Cranberry-Kuchen

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Äpfeln und Cranberrys

etwa 14 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
2 TL Dr. Oetker Kakao  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
2 EL Milch

### Belag:

60 g getrocknete Cranberrys  
2 EL Calvados  
750 g Äpfel, z. B. Cox Orange

### Rührteig:

100 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
50 g Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

### Außerdem:

3 EL rotes Gelee , z.B.  
Himbeergelee  
1 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag die Cranberrys im Calvados einweichen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



- 3 Die Springform auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf etwas abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

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

- 4 **Belag:**  
Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden.

- 5 **Rührteig:**  
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Pistazienkerne unterheben. Den Teig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Apfelspalten dekorativ auf dem Rührteig verteilen und Cranberrys darüberstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 6 Gelee in einem kleinen Topf mit dem Wasser aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels den Kuchen damit bestreichen. Vor dem Servieren den Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

