

Gedeckter Apfel-Cranberry-Kuchen

Ein fruchtiger Kuchen mit Vanillesoße und Haselnüssen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Boskop

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

etwa 60 g getrocknete
Cranberrys

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen

100 ml Wasser

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

160 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter Rühren leicht dünsten.

Cranberrys hinzufügen. Soßenpulver mit Wasser verrühren, unter die Äpfel rühren und alles unter Rühren kurz aufkochen.



3 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, anschließend zu einer Rolle formen. 1/3 des Teiges in Größe der Springform für die Decke dünn ausrollen und vorsichtig auf Papier aufrollen. Gut die Hälfte des restlichen Teiges auf dem Springformboden ausrollen, den Springformrand darumlegen. Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

- 4** Die Füllung auf dem Boden glatt verstreichen. Die Teigdecke darauf abrollen. Die Teigdecke mit Milch bestreichen und mehrmals vorsichtig mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Teigdecke auch zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen.

