

Gedeckter Apfelkuchen

Das beste Rezept für den fruchtigen Klassiker mit Mandel - gedeckten Apfelkuchen vom Blech einfach selbst backen.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Apfelfüllung:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Boskop
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
30 g Rosinen
50 g Butter
etwa 50 g Zucker

Mürbeteig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch
150 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich einen leckeren Apfelkuchen mit Decke?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

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

2 Apfelfüllung vorbereiten:

Äpfel schälen und in Stifte oder kleine Stücke schneiden. Apfelstifte oder -stücke mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Rosinen und Butter in einem Topf unter Rühren leicht dünsten, dann etwas abkühlen lassen und mit etwas Zucker abschmecken.

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. Die Hälfte des Teigs auf dem Backblech ausrollen.

4 Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen.

5 Wie lege ich die Teigdecke auf den Apfelkuchen?:

Knapp die Hälfte des Teiges in Größe des Backblechs für die Decke dünn ausrollen und vorsichtig auf Papier aufrollen.



Die Teigdecke auf der Füllung abrollen.



6 Eigelb mit Milch verschlagen, den Teig damit bestreichen. Die Teigdecke mehrmals vorsichtig mit einer Gabel einstechen und mit Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den gedeckten Apfelkuchen mit dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der gedeckte Apfelkuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden, dazu Teig und Füllung halbieren.