

# Glasierter Apfelkuchen

Saftiger Apfelkuchen mit Glasur aus der Springform mit Aprikosenkonfitüre und leichter Rum-Note.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Apfelfüllung:

1 kg Äpfel, z. B. Boskop

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Aprikotieren:

1 EL Aprikosenkonfitüre

etwa 1 EL Wasser

### Glasur:

75 g Puderzucker

2 EL Rum oder Zitronensaft

etwa ½ EL heißes Wasser

## Wie backe ich einen glasierten Apfelkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Äpfel schälen und achteln. Die Springform fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

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 und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Springform glatt streichen. Äpfel in 2 Lagen darauf legen, übrigen Teig darauf verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

**3 Aprikotieren:**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen noch heiß aprikotieren. Dafür die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Kuchen sofort damit bepinseln und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Glasur anrühren:**

Puderzucker sieben und mit Rum oder Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, dass ein dünnflüssiger Guss entsteht. Apfelkuchen damit überziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Glasur lässt sich der Kuchen gut einfrieren.