

Theresa Knipschild
Gedeckter Apfelkuchen

Dienstag, 17. September 2024
Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten:

Für den Mürbeteig

200 g	Butter, kalt (oder Backmargarine)
130 g	Puderzucker
½ TL	Zimt
3 Prisen	Salz
1	Ei (oder 50 ml pflanzliche Milchalternative)
400 g	Weizenmehl, Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche
1/4 TL	Backpulver
2 EL	Paniermehl

Für die Apfelfüllung

1,5 kg	Äpfel (z.B. Boskoop)
1	Bio-Zitrone
150 g	Zucker
50 ml	Wasser
400 ml	Weißwein oder Apfelsaft
50 g	Speisestärke
½	Vanilleschote
2 TL	Zimt
2 EL	Rosinen, nach Belieben (z.B. in Rum eingelegt)

Für die Garnitur

100 g	Puderzucker
1 - 2 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
50 g	gehobelte Mandeln, geröstet

Zubereitung:

1. Klein gewürfelte Butter, Puderzucker, Zimt und Salz verkneten. Ei zugeben und ebenfalls vermischen. Danach Mehl mit Backpulver zugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen. Dafür das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelentkerner ausstechen, Äpfel schälen (falls kein Ausstecher vorhanden, Äpfel schälen, vierteln, entkernen).
3. Geschälte Äpfel oder Apfelstücke in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Mandoline. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und vermischen, dass sie nicht braun werden.
4. Zucker mit ca. 50 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und goldbraun karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf schwenken. Den entstandenen Karamell mit 350 ml Weißwein oder Apfelsaft ablöschen. Aufkochen lassen, sodass sich der Karamell löst.
5. Stärke mit restlichem Wein oder Saft klümpchenfrei anrühren und zur heißen Karamellmischung geben. Alles aufkochen und ca. 40 Sekunden unter Rühren durchkochen.
6. Vanille der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen. Vanillemark und Zimt unter die heiße Karamellmischung geben. Nach Belieben noch Rosinen zugeben.
7. Die noch heiße Mischung über die Apfelscheiben geben, alles gut mischen und ziehen lassen.
8. Ein Stück Backpapier in eine Springform „einklemmen“, so dass es den Boden straff bedeckt.
9. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
10. Den durchgekühlten Teig in 3 gleichgroße Teile aufteilen. Ein Stück Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, etwa 26 cm groß. Den Boden der Backform mit dem Teig auslegen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und 12-15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist.
11. In der Zwischenzeit ein weiteres Stück Teig für den Rand zu einem ca. 4 cm breiten Streifen ausrollen.
12. Das letzte Teigstück für den „Deckel“ dünn ausrollen und dann in die gewünschte Form schneiden – für ein Gitter z.B. in Streifen schneiden (z.B. mit einem gezähnten Teigschneider). Man kann auch Formen wie Kreise ausstechen. Oder aber man legt später eine kompakte

Teigplatte oben auf, diese muss dann mit einer Gabel eingestochen werden. Die vorbereiteten Teigstücke mit Folie abdecken und bis zur Verwendung kaltstellen.

13. Den vorgebackenen Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann den Rand der Form mit dem langen Teigstreifen auskleiden, dabei gut an den Boden andrücken. Paniermehl auf den Boden streuen, die Apfelfüllung darauf verteilen und glatt streichen.

14. Den Teig für den „Deckel“ aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Apfelmasse legen – z.B. als Gitter. Wo es möglich ist, am vorgebackenen Teigrand festdrücken.

15. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

16. Gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

17. Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen pinseln, die Mandeln am Rand anordnen.