

Hier und heute

Apfelriemchen – rheinischer Apfelkuchen

Konditormeister Marcel Seeger backt einen rheinischen Apfelkuchenklassiker – Apfelriemchen. Einfach und köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für die Füllung

- 1 kg Äpfel (z. B. Boskoop oder Elstar)
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 Prise Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 80 g Apfelkompott, gekauft
- 25 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstückchen mit Zucker, Wasser, Zimt und Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren circa 15 Minuten weich kochen. Anschließend das Apfelmus in eine Schüssel geben, Apfelkompott und Vanillepuddingpulver unterrühren und alles abkühlen lassen.

Zutaten für den Hefeteig

- 125 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 250 g Mehl (Type 550)
- 50 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- etwas Abrieb einer kleinen Bio-Zitrone
- 1 Eigelb (Gr. M)

Zubereitung

Milch erwärmen und Hefe darin auflösen. Hefemilch in die Schüssel geben, Mehl unterrühren und dann Zucker, Butter, Zitronenschale und Eigelb unterkneten. Solange kneten bis der Teig eine glatte Konsistenz hat und sich vom Schüsselrand löst. Den fertigen Hefeteig mit einem Küchenhandtuch abdecken und circa 15 Minuten ruhen lassen. Die Tarteform gut buttern.

Zwei Drittel des angegangenen Hefeteigs auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Tarteform ausrollen und hineinlegen. Den Teig am Rand der Form hochdrücken. Das abgekühlte Apfelmus einfüllen und glattstreichen.

Den restlichen Hefeteig rechteckig auf circa 26 cm Länge ausrollen und dann mit einem scharfen Messer und Lineal gleichmäßige schmale Streifen aus dem Teig schneiden. Diese Teigstreifen in einem Gittermuster auf das Apfelmus legen und leicht andrücken.

Fertigstellung

- Ei (Gr. M)
- 50 g Aprikosenkonfitüre

Hier und heute



Zubereitung

Das Ei verquirlen und die Teigstreifen vorsichtig damit bestreichen. Dann den Apfelkuchen im auf 180° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre aufkochen und das Teiggitter damit bepinseln. Sobald der Kuchen völlig abgekühlt ist, vorsichtig aus der Tarteform nehmen und anrichten.

Tipp: Zur Dekoration etwas Hagelzucker auf der Oberfläche verteilen.