

Hier und heute

Mamas Apfelweinkuchen

Theresa Knipschild präsentiert ein altes Familienrezept: feinen Kuchen mit aromatischer Apfel-Vanille-Weißwein-Füllung.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Form
- 100 g Butter + etwas für die Form
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

- 1 kg Äpfel (z. B. Boskoop oder Delicious)
- 180-250 g Zucker
- 0,75 l Weißwein, halbtrocken bis trocken oder Apfelsaft
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zutaten für den Mandelkrokant

- 100 g gehobelte Mandeln
- 20 g Butter
- 30 g Zucker
- 2 Prisen Zimt

Zutaten für die Sahneschicht

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Einen Springformboden mit Backpapier beklemmen. Die Ränder fetten und mehlieren. Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zügig verkneten. Den Teig gleichmäßig als Boden hineindrücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Kaltstellen bis zur Weiterverarbeitung.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in gewünschte Spalten oder Stücke schneiden. Je dünner die Spalten, desto weicher wird der Apfel beim Backen. 600 ml Weißwein oder Apfelsaft mit 180 g Zucker und den Apfelstücken aufkochen. Restliche 150 ml Flüssigkeit mit dem Puddingpulver glatt rühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren, aufkochen lassen und unter Rühren ca. 40 Sekunden köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Apfelmasse auf den Teigboden geben und glattstreichen. 45 bis 55 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Mandeln zugeben und goldbraun karamellisieren. Zum Schluss Zimt zugeben. Den Krokant auf Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen. Falls der Krokant für den nächsten Tag vorbereitet wird, muss er nach dem Abkühlen luftdicht verschlossen werden.

Hier und heute



Die Sahne steif schlagen und auf den erkalteten Kuchen streichen. Mit dem Mandelkrokant bestreuen.

Tipp: Den Kuchen und Krokant am besten einen Tag vorher zubereiten. Vorm Servieren mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.