

Hier und heute



Klassiker vom Blech: Saftiger Apfelkuchen

Saftig, saisonal und superlecker: Konditormeister Marcel Seeger backt klassischen Apfelkuchen vom Blech – mit lockerem Rührteig.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten

- 380 g weiche Butter
- 380 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 8 Eier (Gr. M)
- 60 ml Zitronensaft
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 100 ml Milch
- 400 g Mehl Typ 550
- 12 g Backpulver
- 7-8 Äpfel (je nach Größe/ z. B. Boskoop)
- 40 g Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ auf 180 °C Umluft. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Für den Rührteig Butter, Zucker (380 g), Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb und Milch langsam unterrühren. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren. Den Rührteig auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen. Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Die Apfelhälften von der runden Seite her mehrmals mit einem Messer einschneiden, dabei darauf achten das die Apfelhälften nicht ganz durchgeschnitten werden. So werden die Äpfel schön gar.

Die vorbereiteten Apfelhälften gleichmäßig auf dem Rührteig verteilen und leicht hineindrücken. Zum Schluss den Zucker (40 g) über den Äpfeln verteilen, so kann dieser beim Backen karamellisieren. Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen den Apfelkuchen auf dem Backblech auskühlen lassen. Dann in Stücke in gewünschter Größe aufschneiden.

Tipp: Dazu passen gut etwas Vanilleeis oder frischgeschlagene Sahne.