

Hier und heute



Gedeckter Apfelkuchen

Gedeckter Apfelkuchen schmeckt einfach himmlisch. Konditormeisterin Theresa Knipschild verrät uns ihr Lieblingsrezept für den Klassiker.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26-cm-Springform

Zutaten für den Mürbeteig

- 400 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 200 g Butter, kalt
- 130 g Puderzucker
- ½ TL Zimt
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei

Zutaten für die Apfelfüllung

- 1,5 kg Äpfel, z. B. Wellant
- Saft einer Zitrone
- 150 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 400 ml Apfelsaft oder Weißwein
- 50 g Speisestärke
- 1-2 TL Zimt
- Mark einer Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- nach Geschmack: 70 g Rosinen in 40 ml Apfelsaft oder Rum einweichen

Zutaten für den Puderzuckerguss

- 100 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft oder Milch
- 100 g gehobelte Mandeln, geröstet

Zubereitung

Falls man Rosinen verwenden möchte: Apfelsaft oder Rum in einem kleinen Topf erwärmen, Rosinen hineingeben, von der Herdplatte nehmen und abgedeckt bis zur Weiterverwendung ziehen lassen.

Für den Teig Butter würfeln. Mit Puderzucker, Zimt und Salz verkneten. Das Ei dazugeben und ebenfalls vermischen. Mehl mit Backpulver hinzufügen und alles zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten (noch besser zwei Stunden) kaltstellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen. In sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln, z. B. mit Mandoline. Alternativ achteln. Mit Zitronensaft beträufeln und vermischen.

Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf nur schwenken.

Den entstandenen Karamell mit 350 ml Weißwein oder Apfelsaft ablöschen. Aufkochen, damit sich der Karamell löst. Stärke mit der restlichen Flüssigkeit klümpchenfrei anrühren und zur heißen Karamellmischung geben. Alles aufkochen und etwa 40 Sekunden unter Rühren durchkochen.

Vanillemark und Zimt und nach Geschmack Rosinen hinzufügen. Die noch heiße Masse über die Apfelscheiben geben und alles gut mischen. Bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.

Hier und heute



Ein Stück Backpapier in eine Springform klemmen, so dass es den Boden straff bedeckt. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den durchgekühlten Teig gleichmäßig dritteln. Ein Drittel abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Ein Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen – etwa 26 cm groß – und den Boden der Backform damit auslegen. Das dritte Teigstück für den Rand zu einem etwa 4 cm breiten Streifen ausrollen. Den Rand der Backform damit auskleiden. Dabei gut an den Boden drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und zwölf bis 15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist.

Backform aus dem Ofen nehmen. Apfelfüllung darauf verteilen und glattstreichen. Das gekühlte Teigstück für den Deckel dünn ausrollen und in die gewünschte Form schneiden; zum Beispiel für ein Gitter in Streifen schneiden. Teigstreifen auf die Apfelmasse legen. Wenn möglich, am vorgebackenen Teigrand festdrücken.

Bei 180 Grad Umluft 50-60 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen. Dann erst aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen pinseln. Die Mandeln an den Rand drücken.