

Hier und heute

Knuspriger Apfel-Butterkuchen vom Blech

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen echten Blechkuchen-Genuss mit saftigem Hefeteig, zarter Butterfüllung und knusprigen Mandeln mit Äpfeln.

Rezept

Knuspriger Apfel-Butterkuchen vom Blech

von Theresa Knipschild für ein Backblech

Zutaten für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl, Type 405 oder 550
- 1 Würfel frische Hefe (42 g) oder 2 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch, lauwarm
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz

Zutaten für die Butterfüllung

- 150 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- ½ TL Zimt

Zutaten für die Knusperschicht

- 150 g gestiftete Mandeln
- 4 Äpfel, z. B. Elstar, Boskoop
- 40 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Die Milch in einem Topf mit der Butter leicht erwärmen. Hefe hineinbröseln und darin auflösen.

Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Rührschüssel geben, die Hefemilch zufügen und mit einem Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer glatten Teigkugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

Äpfel schälen und entkernen. In feine Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Die Äpfel mit den Mandeln vermischen.

In einer weiteren Schüssel Zimt und braunen Zucker vermischen.

Für die Butterfüllung die Butter mit Puderzucker und Zimt mithilfe des elektrischen Handrührers schaumig schlagen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, dann auf ein Backblech mit Backpapier heben. Nochmal für 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Butter-Zucker-Mischung mit einem Spritzbeutel dort hineinspritzen oder mit Löffeln hineingeben. Mandel-Apfel-Mischung darüber glatt streichen und mit Zimtzucker bestreuen. Nochmal für 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für 25-30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach auf die untere Schiene setzen und weitere 20 Minuten backen. Frisch gebacken servieren.

Tipp: Für eine 26-cm-Springform die Hälfte der Zutatenmenge verwenden.

Hier und heute

