Gedeckter Apfelkuchen

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

» 400g Mehl
» 1TL Backpulver
» 200g Butter/Margarine
» 200g Zucker
» 2 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 75g Rosinen
» 2EL Rum
» 75g geh. Mandeln
» 1,2kg Apfel/Äpfel
» 6EL Zitronensaft
» 250ml Apfelsaft
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» Semmelmehl
» 50g Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver mischen. Mit Fett in Flöckchen, 150g Zucker, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kühl stellen. Rosinen mit Rum begießen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden und mit 4EL Zitronensaft begießen.

2. Apfelsaft zum Kochen bringen, Äpfel mit restlichem Zucker darin 5min dünsten. Puddingpulver in etwas kaltem Wasser anrühren, Kompott damit binden. Mandeln und Rosinen unterheben.

3. Aus etwas Teig kleine Blätter ausstechen. 2/3 vom restlichen Teig zu einem Kreis (ca. 32cm Durchmesser) ausrollen. Eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) damit auslegen, Teig am Rand hoch drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Kompott darauf verteilen und Teigrand etwas über die Äpfel schlagen.

4. Rest Teig rund (ca. 26cm Durchmesser) ausrollen und auf das Kompott legen. Andrücken und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 50-60min backen. Blätter ca. 7min mitbacken, auskühlen lassen. Puderzucker und übrigen Zitronensaft glatt rühren, Kuchen damit bestreichen. Mit Teigblättern und evtl. Mandeln verzieren, mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 350kcal/E5g/F15g/KH48g pro Stück

angelegt am: 01.05.2003 Rezept-Nr: 301

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke