

# Gedeckter Apfelkuchen

## Zutaten für Teig und Füllung:

- 200 g kalte Butter
- alternativ: Margarine
- 100 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei
- 5 g Zimt
- 400 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 1,5 kg (z.B. Boskoop) Äpfel
- 1 Zitrone
- 150 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 400 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Zimt
- 0,5 Schote Vanille
- optional: Rosinen

Margarine oder Butter würfeln. Mit Puderzucker, Zimt und Salz verkneten. Das Ei (für eine vegane Variante eine pflanzliche Milchalternative nehmen) dazugeben und ebenfalls vermischen. Mehl mit Backpulver hinzufügen und alles zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten (besser 2 Stunden) in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Kerngehäuse der Äpfel entfernen oder ausstechen, Äpfel schälen. Anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln und vermischen.

Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und 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 lassen, sodass sich das 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, dann ziehen lassen. Ein Stück Backpapier in eine Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) klemmen, sodass es den Boden straff bedeckt. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den durchgekühlten Teig in 3 gleichgroße Teile aufteilen. 1 Teil abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Ein Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (etwa 26 cm groß) und den Boden der Backform damit auslegen. Das zweite Stück Teig für den Rand zu einem etwa 4 cm breiten Streifen ausrollen. Den Rand der Form damit auskleiden, dabei gut an den Boden andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 12-15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Apfelfüllung darauf verteilen und glatt streichen. Das letzte Teigstück für den Deckel dünn ausrollen und in die gewünschte Form schneiden, für ein Gitter etwa in Streifen schneiden. Teigstreifen auf die Apfelmasse legen. Wo es möglich ist, am vorgebackenen Teigrand festdrücken. Bei 180 Grad Umluft 50-60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

## Zutaten für die Fertigstellung:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

· gehobelte Mandeln

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.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 20.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)