

Gedeckter Apfelkuchen



Zubereitung: 40 Min

Backzeit: 40-45 Min

Kühlzeit: 60 Minuten

Ergibt einen Kuchen

Zutaten

Für den Teig

330 g Mehl (405)

160 g kalte Butter

Prise Salz

150 g Puderzucker

2 Eigelb (M)

Geheimzutat 1: 1 TL Wodka

Für die Apfelfüllung

1 kg Äpfel (fein, säuerliche z.B. Elstar)

25 g Butter

40 g brauner Zucker

50 g Walnüsse

50 g Rosinen

20 g Vanillezucker

Abrieb von ½ Zitrone

1 ½ EL Zucker (nach Süße der Äpfel und persönlicher Vorliebe ggf. mehr)

Geheimzutat 2: 1-2 MS Quatre Epis

Zusätzlich

1 Eigelb (S)

1 EL Sahne

Pinsel

Mehl für die Arbeitsfläche

Sieb von mittlerer Größe

Springform 24 cm

Tortenretter

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, den Puderzucker, die Butterstückchen, das Salz, den Wodka und die Eigelb in eine Schüssel geben. Bei Verwendung einer Küchenmaschine einen Flachrührer einsetzen und den Teig zügig verkneten. Sonst mit beiden Händen die Zutaten zügig verkneten. Der Teig sollte direkt verarbeitet werden und nur solange geknetet werden, bis er glatt ist. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und für 60 Minuten kühl stellen.

Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, halbieren, vierteln, entkernen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Apfelwürfel hineingeben. Mit dem braunen Zucker bestreuen und durchmischen. Die Äpfel für ca. 10 Minuten andünsten.

In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) goldbraun anrösten. In eine Schale füllen und beiseite stellen.

Ein Sieb auf eine Schüssel setzen, die Apfelstücke hineinkippen und abtropfen lassen. Die leicht abgekühlten Apfelstücke, mit den Rosinen und den Walnüssen vermischen. Mit dem Vanillezucker, dem Zitronenabrieb, Zucker und dem Quarte Epis abschmecken.

Den Ofen auf 175°/Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und ca. 1/3 Drittel des Teiges abnehmen und auf der Fläche 3-4 mm dick ausrollen. Einen Kreis in Größe der Springform markieren und mit einem Messer ausschneiden. Einen Teigretter unter den Teigkreis schieben und von der Fläche nehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ins Tiefkühlfach stellen. Wer mag, sticht ein Blatt, Herz etc. aus der Teigmitte.

Den übrigen Teig ebenfalls 3-4 mm ausrollen und in die Springform einlegen. Teig nochmals verkneten, ausrollen, in 2 cm breite Stränge scheiden und leicht an den unteren Rand drücken.

Auf dem Teigboden die Apfelmischung gleichmäßig verteilen.

Das Eigelb mit der Sahne verschlagen.

Den Teigkreis aus dem TK-Fach nehmen und auf die Apfelfüllung legen. Den Rand leicht andrücken. Den Teigdeckel mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen. So bekommt der Kuchen eine „lackierte“ Oberfläche.

Den Kuchen für 40-45 Minuten auf die 2. Schiene von unten in den Ofen stellen.

Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Warten bis der Kuchen sich lauwarm anfühlt, dann vorsichtig die Form öffnen und vollständig abkühlen lassen.