

Gedeckter Apfelkuchen 26 cm Springform

Zutaten Teig

150 g weiche Butter
1 Ei
½ Teelöffel Vanillearoma
300 g Mehl Type 405
100 g Zucker
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

1,2 kg Äpfel (geschält und entkernt 1 kg)
20 g Stärke

Zutaten Zuckerguß

1 Zitrone und Puderzucker

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten in Behälter geben und mit Knethaken kurz verrühren
2. Kugel formen, in Plastikfolie einschlagen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen
3. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
4. Apfelmasse bei kleiner Hitze dünsten (umrühren, damit nicht anbrennt)
5. mit Kartoffelstampfer zerstoßen, aber nicht komplett.
6. Apfelmasse erkalten lassen
7. evtl. Rosinen (200 g) untermischen
8. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
9. ca. ⅓ der Teigmasse auf Backpapier ausrollen und mit Formenrand als Deckel ausstechen
10. diesen Deckel beiseitelegen
11. Backform mit Backpapier auslegen, Form montieren und Backpapier fetten
12. restliche ⅔ der Teigmasse in Form verteilen, andrücken und am Rand hochziehen
13. Teigboden mit Gabel einstechen
14. Apfelmasse mit Stärke verrühren und dann einfüllen
15. Teigdeckel, an Backpapier haftend, auf Apfelmasse legen und Kanten verstreichen

Backen

16. Kuchen in mittlerer Schiene schieben und ca. 60 Minuten bei 160°C Umluft backen

Zuckerguss aufbringen

17. Aus Zitronensaft und Puderzucker Zuckerguss mischen
18. Zuckerguss mit Esslöffel auf noch warmen Kuchen aufstreichen.
19. Erst nach dem Erkalten Kuchen mit Messer vom Formrand lösen und Form entfernen