

## Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

350 g Mehl  
200 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
3 Eigelb  
1 Esslöffel Saure Sahne  
1 Esslöffel Milch

#### Für die Füllung

500 g säuerliche Äpfel (Boskop)  
1 Bio-Zitrone  
80 g Rosinen  
1 Esslöffel Vanilleextrakt  
1/2 Teelöffel Zimt  
2 Esslöffel Paniermehl

#### Für das Topping

200 g Puderzucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel heißes Wasser  
25 g gehackte Haselnüsse

#### Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)

Wenn ich vor einem Torten- und Kuchenbuffet stehe, habe ich es in der Regel nicht leicht. Ich suche mir einen Weg, wie ich möglichst unauffällig von jedem Kuchen ein Stück auf meinen Teller schmuggeln kann. Doch wenn auf dem Buffet ein gedeckter Apfelkuchen zu finden ist, können die anderen Kuchen einpacken. Der Füllung aus frischen Äpfeln, Rosinen und Zimt und dem Mürbteigdeckel mit Zitronenzuckerguss kann ich niemals widerstehen.

- 1 -

Für den Mürbeteig kalte Butter in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Mehl verkneten. 2 Eigelbe dazugeben und mit Zucker, Salz und Saurer Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Äpfel mit Zitronenschale und -saft, Zucker, Vanilleextrakt und Zimt vermengen. Abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer großen Platte ausrollen und daraus zwei Böden in der Größe der Springform ausschneiden.

- 4 -

Einen der beiden Teigböden in den Boden der gefetteten Springform legen. Aus den Teigresten eine Rolle formen und diese als Rand an der Springform so weit, wie möglich hochdrücken.

## Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

- 5 -

Boden in der Form mit Paniermehl bestreuen.  
Apfelstücke mit Rosinen vermengen und auf dem  
Teigboden verteilen. Zweite Teigplatte auf die  
Apfelfüllung legen und am Rand fest andrücken.  
Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit  
der Dampf beim Backen entweichen kann.

- 6 -

Übriges Eigelb mit Milch verquirlen und Kuchen damit  
bestreichen. Kuchen im heißen Ofen 30-40 Minuten  
goldbraun backen. Sollte die Oberfläche vor Ablauf der  
Backzeit zu dunkel werden, Kuchen mit etwas Alufolie  
bedecken.

- 7 -

Für das Topping Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett  
goldbraun anrösten. Puderzucker mit Zitronensaft und  
Wasser verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht.  
Ausgekühlten Kuchen mit Zuckerguss übergießen und mit  
Haselnüssen toppen.

- 8 -

Dieser Kuchen ergibt 8 Stücke.