

Rezept

Apfelkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Rosinen, am 03.06.2025

Zutaten

400 g Mehl	1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
200 ml Milch	Salz
125 g Zucker	1 Ei
150 g Butter	Mehl zum Arbeiten
Fett für das Blech	100 g Rosinen
4 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)	1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, Golden Delicious)
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	50 g Butter
50 g Zucker	100 g Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Teig ausrollen und auf das Backblech legen. Erneut 15 Min. gehen lassen.
5. Inzwischen die Rosinen in dem Rum einweichen. Die Äpfel schälen und vierteln, dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in schmale Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und darin wenden, damit sie sich nicht braun verfärben.

6. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Apfelspalten dachziegelartig dicht an dicht auf dem Teigboden verteilen. Die Butter schmelzen und die Äpfel damit bepinseln. Zucker und abgeriebene Zitronenschale mischen und darüberstreuen. Zum Schluss die Rosinen und Mandelstifte auf dem Kuchen verteilen. Im Backofen (Mitte) 40– 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.