

## Rezept

# Apfelkuchen mit knackig-säuerlichen Äpfeln

Ein Rezept von Apfelkuchen mit knackig-säuerlichen Äpfeln, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>6 EL</b> Zucker
<b>5 EL</b> Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)	<b>250 g</b> Mehl
<b>750 g</b> Äpfel (Boskop, Cox Orange) Springform (26 cm Ø)	<b>1 EL</b> Zitronensaft Fett und Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit 4 EL Zucker und 4 EL Wein weiß-schaumig rühren, dann das Mehl untermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und für ca. 30 Min. unten in den kältesten Teil des Kühlschranks legen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft vermischen. In einen Topf geben und mit 1 EL Weißwein und 2 EL Zucker zugedeckt ca. 10 Min. dünsten, bis sie gerade weich sind. Abkühlen lassen.
3. Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit Bröseln austreuen. Die Hälfte des Teigs zu einer runden Platte von knapp 30 cm Ø ausrollen, in der Form auslegen und einen Rand formen. Die Äpfel darauf verteilen. Restlichen Teig ausrollen und zu 2 cm breiten Streifen schneiden. Diese gitterförmig auf die Äpfel legen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.