Rezept

Apfelrahmkuchen

Ein Rezept von Apfelrahmkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

100 g	weiche Butter
	Salz
150 g	Mehl (Type 405)
1/2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
50 g	Zucker
1	Eigelb (Größe M)
1/2 TL	Backpulver (3 g)

FÜR DIE ÄPFEL:

300 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
1	Zimtstange
1 kg	Äpfel (z.B. Boskop oder Cox Orange)
200 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft

FÜR DEN GUSS:

350 g	saure Sahne
100 g	Zucker
200 ml	Milch
3	Eier (Größe M)
50 g	Vanillepuddingpulver
200 g	Sahne

AUSSERDEM:

	Mehl zum Arbeiten
ca. 50 g	Biskuitbrösel (ersatzweise Semmelbrösel)
1 Msp.	Zimtpulver
2 EL	Aprikosenkonfitüre
ca. 2 EL	Zucker
ca. 2 EL	flüssige Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Äpfel den Wein mit ½ l Wasser, Zucker, Zimtstange und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Die Äpfel vierteln, schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs halbieren. Die Apfelspalten im Weinsud in 5-10 Min. weich köcheln. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit ca. 38 cm Ø ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen 5 cm hohen Rand formen. Den Boden dünn mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit den Bröseln bestreuen und die Äpfel darauf verteilen.

4. Für den Guss die saure Sahne mit den Eiern verquirlen. Den Zucker mit Puddingpulver mischen und unter die Eiersahne rühren. Die Milch mit der Sahne unterrühren. Den Guss auf den Äpfeln verteilen und mit den Fingern leicht durchmischen, damit er gleichmäßig verteilt wird. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

5. Den Zucker mit dem Zimtpulver mischen. Den Kuchen mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem Zimtzucker bestreuen. Den Kuchen in weiteren 30 Min. goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen und abgekühlt in Stücke schneiden.