Rezept

Backschatz Apfelkuchen

Ein Rezept von Backschatz Apfelkuchen, am 24.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
125 g	kalte Butter
125 g	weiche Butter
3 M	Eier
50 g	Mehl
	Butter für die Form
25 g	Butter zum Bestreichen
60 g	Zucker
1 M	Ei
100 g	Marzipanrohmasse
75 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Schale von Bio-Zitrone
5-6	mürbe Äpfel (ca. 900 g)
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und Ei hineingeben, die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.

2. Für den Belag das Marzipan klein schneiden. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, Marzipan und Zucker dazugeben und rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Jetzt ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben und mit dem Mehl kurz unterarbeiten.

3. Die Springform einfetten. Den Mürbeteig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden kalt stellen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

4. Die Äpfel schälen, halbieren, die Kerngehäuse herausschneiden und die Hälften an der runden Seite fächerförmig einschneiden.

5. Die Marzipancreme auf dem Mürbeteig verstreichen und mit den Apfelhälften belegen. Die Butter schmelzen und die Äpfel damit bestreichen. Den Kuchen im Ofen (unten) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.