

Rezept

# Der Speiskuchen

Ein Rezept von Der Speiskuchen, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Ei (M-L)
<b>2</b> Dotter	<b>1 knapper EL</b> Rum
<b>1/2-1 EL</b> Creme fraiche	<b>300-325 g</b> Mehl 405
<b>1/4 TL</b> Backpulver	<b>gut 1/4 TL</b> feines Meersalz
<b>75 g</b> Zucker	<b>175 g</b> kalte Butter
<b>4-5</b> große Boskop-Äpfel	<b>3 EL</b> Vanillezucker
<b>1 EL</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8–10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Ein etwa 22 cm x 32 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen (zur Not geht auch ein normales Backblech, welches nur zur Hälfte bestückt wird oder man verdoppelt die Zutaten für ein ganzes Blech).
2. Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben und etwa ein Viertel der Schale fein abreiben, dann halbieren, auspressen und den Saft für später zur Seite stellen. Ei, 1 Dotter, Rum und Creme fraiche mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
3. Die trockene Zutaten sowie die abgeriebene Zitronenschale in einer großen Schüssel vermengen. Die kalte Butter in Würfeln zugeben und mit den Händen zügig ins Mehl bröseln. Sobald keine größeren Butterstückchen mehr erkennbar sind, die Eiermischung zugeben und erst mit einer Gabel grob untermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen, zu fingerdicken Scheiben formen und in Folie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen (wenn's mal schnell gehen soll, reichen auch 15 Min. im Tiefkühlfach).
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen, dann in dünne Scheiben hobeln. Sofort in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft vermengen, damit sie nicht braun anlaufen. Vanillezucker ebenfalls unterrühren.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigplatte ein wenig größer als das Blech ausrollen, das Blech damit auslegen und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Teigplatte identisch ausrollen, mit Hilfe des Nudelholzes auf die Äpfel legen und die überstehenden Ränder nicht zu knapp mit einem Messer abschneiden. Beide Ränder der Teiglagen gut mit den Fingern verschließen.
6. Dotter mit etwas Milch verrühren und den Kuchen damit gleichmäßig einpinseln, dann mit einem scharfen Messer kleinen Schlitze hineinschneiden. In der Ofenmitte 20 Min. backen, dann auf die unterste Schiene schieben (damit der Boden von unten knusprig wird), die Temperatur auf 190°C zurückschalten und weitere 20 Min. backen. Wenn er zum Ende der Backzeit hin zu dunkel werden sollte, mit einem Stück Backpapier abdecken.

7. Aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Schmeckt lauwarm mit etwas Schlagsahne einfach unwiderstehlich. Oder gekühlt, am nächsten Tag. Und am übernächsten.