

Rezept

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen, am 20.12.2025



Zutaten

Für Boden und Deckel:

300 g	Mehl	2	Eier
Salz		100 g	Zucker
50 g	gemahlene Haselnüsse	150 g	kalte Butter
Fett für die Form			Mehl zum Bestäuben und Ausrollen

Für Füllung und Glasur:

50 g	Rosinen	50 g	Semmelbrösel
50 g	gemahlene Haselnüsse	750 g	säuerliche Äpfel
4-5 EL	Zitronensaft		abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g	Mandelstifte	100 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver	1	Eigelb
100 g	Puderzucker		Backpapier zum Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker, 1 Prise Salz und die gemahlenen Haselnüsse streuen. Eier aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehrland verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden einer Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Rosinen in einem Sieb heiß waschen, trocken reiben.
4. Ein Drittel des Teigs für den Deckel auf Backpapier ausrollen, mit der Springform ausschneiden und in den Kühlschrank legen. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Form damit aus legen und einen 4 cm hohen Rand formen. Boden mehrfach einstechen. Semmelbrösel und gemahlene Haselnüsse mischen und auf den Boden streuen.
5. Für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen, entkernen, in feine Scheibchen schneiden und sofort mit 3 EL Zitronensaft mischen. Mit Rosinen, Zitronenschale, Mandelstiften, Zucker und Zimt vermengen und in die Form geben.
6. Teigdeckel auf den Kuchen legen und fest an den Teigrand drücken. Mit verquirtem Eigelb bestreichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 45– 50 Min. backen.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Min. ruhen lassen. Danach auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Für die Glasur Puderzucker und 1– 2 EL Zitronensaft verrühren und den gedeckten Apfelkuchen damit bepinseln.