Rezept

Gedeckter Apfelkuchen mit Haselnüssen

Ein Rezept von Gedeckter Apfelkuchen mit Haselnüssen, am 08.06.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **300 g** Mehl
- Salz
- **170 g** kalte Butter
- **150 g** Zucker
- Ei

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **60 g** Haselnusskerne
- **70 g** Zucker
- **2** Zwiebäcke
- **900 g** Äpfel (z. B. Boskop)
- **50 g** Rosinen

AUSSERDEM:

- **50 g** Butter
- **50 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zucker, 1 Prise Salz und verquirltes Ei hineingeben. Die Butter in Stückchen auf dem Mehlrand verteilen.

2. Die Zutaten in der Mulde mit einer Gabel leicht vermischen dann alles mit den Fingern zu Bröseln verreiben. Rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen

3. Für die Füllung die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel quer in dünne Scheiben schneiden hobeln. Mit Zucker, Rosinen und der Hälfte der Nüsse mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Zwei Drittel des Teiges zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln rund (ca. 32 cm) ausrollen. Die obere Folie abziehen, Teigplatte in die Form stürzen, zweite Folie abziehen. Den Teig in die Form drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

5. Den Zwieback im Mixer fein zerbröseln und auf den Teigboden streuen, die Apfelfüllung darauf verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls rund (ca. 26 cm) ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Am Rand etwas andrücken.

6. Butter in einem Topf zerlassen, mit Zucker und den übrigen Nüssen mischen und auf dem Teig verteilen. Kuchen im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und ganz auskühlen lassen.