

Rezept

Gedeckter Apfelkuchen mit Weißwein

Ein Rezept von Gedeckter Apfelkuchen mit Weißwein, am 03.08.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

150 g weiche Butter	75 g Zucker
Salz	1 Eigelb (Größe M)
225 g Mehl (Type 405)	1/2 TL Backpulver (3 g)
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 ml trockener Weißwein (ersatzweise Apfel- oder Orangensaft)	215 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zimtstange
200 ml Apfelsaft	1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
1 Pck. Vanillepuddingpulver (37 g)	1 Eigelb (Größe M)
	20 g Mandelstifte

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	ca. 150 g Aprikosenkonfitüre
ca. 50 g Biskuitbrösel (ersatzweise Semmelbrösel)	4 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 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. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Drittel des Teigs auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick zu einem Kreis mit 26 cm Ø ausrollen. Den Teig in die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. vorbacken. Herausnehmen und den Boden in der Form abkühlen lassen.
3. Für die Füllung den Wein mit ½ l Wasser, 200 g 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.

4. Den Apfelsaft mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelb mit 70 ml Wasser und dem Puddingpulver glatt rühren und unter Rühren in die Apfelsaftmischung geben. Ein paarmal unter Rühren aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und die Äpfel mit den Mandeln unter die Puddingmasse heben. Die Apfel-Pudding-Mischung etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

5. Ein weiteres Drittel des Teigs zu zwei 3-4 cm breiten und ca. 40 cm langen Streifen ausrollen und damit den Rand der Form auslegen. Die beiden Nahtstellen zusammendrücken und den Teig am Boden gut andrücken.

6. Den Boden dünn mit 2 EL Konfitüre bestreichen und mit den Bröseln bestreuen. Die Apfel-Pudding-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den restlichen Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 26 cm Ø ausrollen. Die Teigplatte auf die Füllung legen und eventuell überstehenden Teig leicht nach unten auf den Rand drücken. Den Deckel ein paarmal mit einem Messer oder einer Gabel einstechen.

7. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Die restliche Konfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Auf den warmen Kuchen streichen und antrocknen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und in der Form auskühlen lassen.