

## Rezept

# Klassischer Apfelkuchen aus Hefeteig

Ein Rezept von Klassischer Apfelkuchen aus Hefeteig, am 28.05.2023

## Zutaten

<b>1 Würfel</b> frische Hefe (ca. 10 g)	<b>3 EL</b> lauwarme Milch
<b>225 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>750 g</b> mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar)
<b>3 EL</b> Quittengelee	<b>30 g</b> Butter
<b>30 g</b> Zucker	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 30 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und unter Rühren in der Milch auflösen.

---

2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch in die Mulde gießen.

---

3. Ei, Zucker, Salz und Butter in Flöckchen dazugeben, alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und 30 Min. kühl stellen.

---

4. Zitronensaft mit Puderzucker und 75 ml Wasser in einem Topf kurz aufkochen, 1 Min. köcheln und abkühlen lassen.

---

5. Die Äpfel vierteln. Das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in schmale Spalten schneiden und mit dem Zitronensud vermischen.

---

6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Hefe-Mürbeteig kurz durchkneten, ausrollen und in die Form geben. Teig am Rand hochziehen und anschließend den Boden mit 2 EL Quittengelee bestreichen. Die Apfelspalten dachziegelartig darauf legen. Butter in Flöckchen darauf verteilen, Zucker darüber streuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. goldbraun backen.

7. Übriges Quittengelee erwärmen und den Kuchen 5 Min. vor Ende der Backzeit damit bestreichen.