

Rezept

Sonntags-Apfelkuchen mit Teiggitter

Ein Rezept von Sonntags-Apfelkuchen mit Teiggitter, am 28.03.2025

Zutaten

Für den Teig

300 g Mehl (Type 405)

Salz

200 g kalte Butter

125 g Zucker

1 Ei (Größe M)

2-3 EL Semmelbrösel

Für den Belag

1 kg säuerliche, mürbe Äpfel (am besten eignen sich Boskop)

75 g Zucker

50 g Rosinen

3 EL Saft und 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1-2 Prisen Zimtpulver

Außerdem

Mehl zum Verarbeiten

1 Eigelb

Fett für die Form

1 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker und 1 Prise Salz daraufstreuen und das Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand her rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in feine Scheibchen schneiden. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit Zitronensaft, -schale, Zucker, Vanillezucker, Rosinen und Zimt mischen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Drei Viertel des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand von 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den restlichen Teig auf wenig Mehl ausrollen und in schmale Streifen schneiden.
4. Die Apfelmischung auf dem Teigboden verteilen. Die Teigstreifen als Gitter darüberlegen. Eigelb und Milch verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Den Kuchen im heißen Ofen (unten) 50-55 Min. backen. Einige Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.