

Rezept

Zuckerfreier gedeckter Apfelkuchen

Ein Rezept von Zuckerfreier gedeckter Apfelkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

150 g kalte Butter	300 g Mehl
1 Ei (M)	Salz
800 g säuerliche Äpfel	1 Zitrone
100 g getr. Datteln (entsteint)	1 TL Zimtpulver
100 g geröstete, gemahlene Mandeln (ersatzweise Haselnusskerne)	3 EL Aprikosenaufstrich (ungesüßt)
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 16 g F, 6 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Ei und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft mit den Äpfeln in einem Topf mischen. Die Datteln grob hacken und mit dem Zimt zu den Äpfeln geben.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Äpfel langsam aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann die Mandeln unterrühren.
4. Inzwischen zwei Drittel des Teigs auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem Kreis (ca. 28 cm Ø) ausrollen. In die Form setzen und den Rand leicht hochziehen. Den Kuchenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken.
5. Währenddessen das restliche Teigdrittel mit dem Nudelholz zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Apfelmasse auf dem Boden verteilen. Den Teigdeckel daraufsetzen und die Ränder andrücken. Dann den Kuchen im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. fertig backen.
6. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dabei direkt nach dem Backen den Aprikosenaufstrich auf dem warmen Kuchen verstreichen.