DORFLADEN Wirth

© SHUTTERSTOCK

REZEPT

Lauwarmer Apfelkuchen

Zutaten für ca. 12 Portionen

Mürbteig:	Belag:
14 dag kalte Butter	80dag säuerliche Äpfel
30 dag glattes Mehl	2 EL Zitronensaft
6 dag Staubzucker	15 dag Marillenmarmelade
1 Packung Vanillezucker	Prise Zimt gemahlen
1 Ei	

Springform 26 cm Durchmesser

Backpapier zum Auslegen des Bodens der Springform

Mürbteig:

Butter klein schneiden und mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 1/3 des Teiges beiseite stellen. Den restlichen Teig ca. 3mm dick ausrollen und mit der Springform rund ausstechen. Den Teig auf den Springformboden legen. Den verbliebenen Teig zu Rollen formen und mit den Fingern zu einem 3cm hohen Rand formen. Kuchenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 min backen; auskühlen lassen.

Belag:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in ca. 5mm breite Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Marmelade mit Zimt in einem großen Topf aufkochen. Äpfel untermengen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 min dünsten; auskühlen lassen.

Kuchenboden mit den Äpfeln kreisförmig belegen und mit der Marmelade beträufeln. Beiseitegestellten Teig ca. 3mm dick ausrollen und mit dem Teigrad in 1cm breite Streifen schneiden. Den Kuchen gitterförmig mit den Streifen belegen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 45 min fertig backen. Etwas auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und noch warm servieren.

Gutes Gelingen!

© SHUTTERSTOCK

© SHUTTERSTOCK