

# Apfel-Mohn-Blechkuchen

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

450 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
140 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
290 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)

### Apfel-Mohn-Füllung:

100 g Zwetschenmarmelade  
2 EL Semmelbrösel  
200 g gemahlener Mohn  
900 g geschälte, entkernte, würfelig  
geschnittene Äpfel  
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-  
Rohmasse  
1 KL Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
4 Eiklar (Größe M)  
80 g Zucker

### Apfel-Zwetschken-Glasur:

150 g gesiebter Staubzucker  
2 EL Apfelsaft  
1 EL Zwetschenmarmelade

- 1 Mürbteig:**  
Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. In Folie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 × 35 cm) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben. Den Teig mit einem Backrahmen umstellen.
- 3 Apfel-Mohn-Füllung:**  
Für die Füllung Marmelade mit Semmelbröseln, Mohn, Äpfeln, Marzipan, Zimt und Aroma verrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben. Die Füllung im Backrahmen verteilen.
- 4** Den übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Verschiedene Kreise ausstechen und auf die Füllung legen.
- 5** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

⑥ **Apfel-Zwetschken-Glasur:**

Für die Glasur Staubzucker mit Apfelsaft und Marmelade verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Füllung kann man statt Mohn auch geriebene Nüsse nach Wahl verwenden.