

Carmens Lieblings-Apfelkuchen

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Apfel-Pudding-Füllung:

900 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel
¼ l Weißwein
5 Gewürznelken
½ Zimtstange
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
½ l Apfelsaft
100 g Zucker
2 EL Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1

Zum Verzieren und Beträufeln:

¼ l flüssiges Schlagobers
½ EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif Eierlikör

1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Die Hälfte des Teiges kreisförmig flach drücken und in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Mit einem kleinen Teigrad bis zum Formrand ausrollen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand hoch drücken.

2 Apfel-Pudding-Füllung:

Für die Füllung Apfelstücke mit Weißwein, Gewürzen, Vanillin-Zucker und Zucker weich dünsten. Zimtstange und Nelken entfernen. Puddingpulver mit Apfelsaft - statt Milch - und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den noch heißen Pudding mit den gedünsteten Apfelstücken und Gelierzucker vermischen und in der Form verteilen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Den Kuchen nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.



③ Zum Verzieren und Beträufeln:

Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen und die Torte damit bestreichen. Den Eierlikör darauf träufeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Gelierzucker kann man auch 2 Stk. Dr. Oetker Blattgelatine verwenden. Die Blattgelatine nach Packungsanleitung zubereiten.

