

Apfelkuchen



Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Versunkener Apfelkuchen



Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig

gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

Zutaten:

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.



Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 °C erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.