

Apfelkuchen

Wiener Art



Zutaten:

für 1 Kuchen (26er Form)

300g Mehl
 180g Butter
 75 g Zucker
 1 TL Backpulver
 2 Eier
 Prise Salz
 2 EL Semmelbrösel

für die Füllung

gut 1 kg Boskop Äpfel
 Saft von 2 Zitronen
 200ml Apfelsaft
 80g Zucker
 1 TL Zimt (gehäuft)
 1 EL Rum
 (od. 1/2 Fl. Aroma)
 50g Mandelblättchen
 40g Speisestärke

für die Glasur

Saft von 1 Zitrone
 150-180g Puderzucker

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Backpulver sowie 1 Ei einen Knetteig herstellen. Diesen in Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. In einem Topf die Äpfel mit Zitronensaft durchmischen, mit Zucker, Apfelsaft und den Mandeln schmoren lassen. Zimt und Rum zugeben. Dann die Speisestärke (zuvor aufgelöst) zugeben und gut aufkochen.
3. Den Teig in drei Teile teilen, 1 Teil etwas dicker ausrollen für den Boden (mit dem Ring der Springform ausstechen). Einen Teil etwas dünner als Deckel (ebenso ausstechen) und den Rest für den Rand.
4. Den Boden mit Semmelbrösel bestreuen, danach die Füllung auf den Boden geben. Mit dem Deckel bedecken und am Rand gut andrücken. Den Deckel mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Ei bestreichen.
5. Im Ofen bei 175°C Umluft knapp 60 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zuviel Farbe bekommt. Bei sehr dickem Boden evtl. zusätzlich mit Unterhitze backen (20 Min davon).
6. Zitronenglasur herstellen und den Kuchen bestreichen.