

Hier und heute



Saftiger Apfelkuchen

Marcel Seeger macht einen saftigen Apfelkuchen mit knackiger Karamellschicht. Außerdem verrät unser Konditormeister, wie der Rührteig schön gelingt und welche Äpfel sich am besten zum Backen eignen.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für Tortenring/Backform von 26 cm Durchmesser)

Zutaten

- 100 g Marzipanrohmasse
- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 6 Eier (Gr. M)
- 300 g Mehl, Typ 550
- 60 g Speisestärke
- 10 g Backpulver
- 6-8 Äpfel (je nach Größe der Früchte) gut eignen sich Boskoop oder Elstar

Zubereitung

Tortenring oder Springform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften an der Oberseite einige Male mit einem Messer leicht einschneiden. So kann später beim Backen die Hitze besser in den Apfel eindringen und er wird auch in der Mitte schön weich und gar.

Tipp

- Die vorbereiteten Apfelhälften mit etwas frischem Zitronensaft beträufeln, so werden sie nicht so schnell braun.

Die Marzipanrohmasse in der Küchenmaschine mit einem Ei glattrühren. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark unter ständigem Rühren cremig aufschlagen. Dabei die übrigen Eier nach und nach zufügen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen, unter die aufgeschlagene Butter-Eiermasse rühren und alles zu einem lockeren Rührteig verbinden. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring geben und glattstreichen.

Die Apfelhälften dicht an dicht auf den Teig legen und leicht andrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40 bis 50 Minuten goldbraun backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls die Backzeit noch einmal verlängern. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und sehr gut abkühlen lassen. Das Backpapier an der Unterseite entfernen und den Kuchen aus dem Ring lösen.

Tipps

- Die Oberfläche mit etwas Puderzucker besieben oder einige gehobelte und geröstete Mandelblättchen aufstreuen.
- Die Oberfläche mit Zimtzucker bestreuen und dann mit einem Flambierbrenner leicht karamellisieren.