

# Hier und heute

## **Gedeckter Apfelkuchen**

Das ist ein köstlicher Kuchenklassiker aus Marcel Seegers Backstube: der gedeckte Apfelkuchen. Mit seinem Rezept gelingt der saftig-fruchtige Traditionskuchen ganz leicht - mit delikater Füllung und einer perfekten Teigdecke.

## **Rezept**

### **Gedeckter Apfelkuchen**

von Marcel Seeger

Für eine Backform oder einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 200 g Puderzucker
- 150 g Butter, weich
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- zusätzlich etwas Butter für die Backform

### **Zubereitung**

Butter mit Puderzucker, Salz, Zitronensaft, Vanillemark und Eiern vermengen. Dann das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in ein Stück Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Auf ein Backblech ein Stück Backpapier legen und auf dieses den Tortenring stellen.

Den Mürbeteig in drei gleiche Teile aufteilen. Den ersten Teil auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und mit dem Tortenring einen runden Boden ausstechen.

Mit einem weiteren Teigstück das gleiche machen und so den „Deckel“ für die Apfeltorte ausstechen. Den Deckel auf eine leicht gemahlte Tortenscheibe (oder flachen Teller oder Platte) legen und in den Kühlschrank geben.

Den ersten ausgestochenen Boden in den Tortenring einlegen. Die Innenseite des Tortenrings mit etwas Butter dünn bepinseln. Aus dem letzten Teigstück eine etwa daumendicke Rolle formen und diese in den Tortenring legen. Den Teig jetzt an der Innenseite hochdrücken und so den Rand der Apfeltorte formen. Leicht überstehenden Teig abschneiden.

### **Zutaten für die Apfelfüllung**

- 1200 g Äpfel, z.B. Boskop oder Elstar (geschält, entkernt u. in Würfel geschnitten)
- 15 ml Zitronensaft
- 60 g Zucker, braun
- 5 g Zimt, gemahlen
- 30 g Rosinen und/ oder gestiftelte Mandeln
- 100 ml Apfelsaft
- 30 g Speisestärke

### **Zubereitung**

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Apfelstücke mit Zitronensaft, braunem Zucker, Zimt und Rosinen in einen Topf geben und erhitzen. Den Apfelsaft mit der Speisestärke verrühren. Sobald die Apfelmasse anfängt zu kochen, den Apfelsaft mit der

# Hier und heute



Speisestärke unterrühren und alles noch einmal kurz aufkochen, damit die Apfelmasse Bindung bekommt. Anschließend abkühlen lassen.

## Fertigstellung

- 1 Ei
- etwas Puderzucker nach Belieben

Die abgekühlte Apfelmasse in den mit Mürbeteig ausgelegten Tortenring füllen und glattstreichen. Den vorbereiteten Teigdeckel aus dem Kühlschrank nehmen und die Torte damit abdecken. Teigdeckel am Rand leicht festdrücken. Mit einem verquirlten Ei die Oberfläche dünn bepinseln und an einigen Stellen mit einer Gabel oder einem Messer leicht einpiksen (so kann die Feuchtigkeit besser entweichen und der Teig wirft keine Blasen). Nun den gedeckten Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze circa 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Apfelkuchen auskühlen lassen und dann den Tortenring vorsichtig entfernen. Zum Schluss den gedeckten Apfelkuchen mit etwas Puderzucker besieben.