

Apfelriemchen

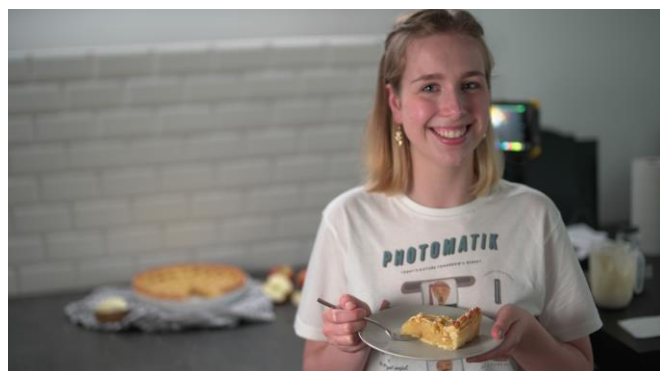
Heute besucht uns Julia Kübbeler von „Julias Torten und Törtchen“, und im Gepäck hat sie den Kuchen-Klassiker schlechthin: Apfelriemchen aus zartem Hefeteig und reichlich selbstgekochem Apfelmus.



Portionen: 1 Form von 26 cm
Vorbereitung: 1 h 25 min
Zubereitung: 35
Zeit gesamt: 2 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Hefeteig:

- 100 ml Milch
- 20 g Frischhefe
- 250 g Mehl Type 550 + mehr für die Arbeitsfläche
- 15 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Ei Gr. M
- 30 g weiche Butter + mehr für die Form
- Salz



Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1 bis 2 EL Sahne
- 1 EL Hagelzucker

Zutaten für die Apfelfüllung:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel (Braeburn oder Boskoop)
- Saft von ½ Zitrone
- 50 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Zimt
- 25 g Speisestärke

Außerdem:

- Etwas Aprikosenkonfitüre

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Tarteform oder rundes Kuchenblech von 26 cm Durchmesser
- Gitterwalze
- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für den Hefeteig** die Milch in einem Topf auf 25 bis 28 °C Grad erwärmen, die Hefe hinein krümeln und unter Rühren auflösen. **Tipp:** Die Milch darf auf keinen Fall heiß werden, denn dann tötet sie die Hefe ab.
- Mehl, beide Zuckersorten, Ei, Butter und eine Prise Salz in eine Rührschüssel füllen.
- Hefemilch ebenfalls in die Schüssel gießen und alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit etwa fünf Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten.
- Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen lassen.
- In der Zwischenzeit **für die Apfelfüllung** die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen.
- Zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen, dabei regelmäßig umrühren.
- Köcheln lassen, bis die Äpfel zu einem stückigen Kompott geworden sind – sie können aber natürlich auch weiter gekocht werden, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.
- 700 g Apfelkompott abwiegen und in einer flachen Schale mindestens lauwarm abkühlen lassen.

- Die Stärke mit einem Esslöffel kalten Wassers anrühren und gründlich in das Apfelkompott einarbeiten.
- Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen und die Ränder dünn mit etwas weicher Butter einfetten.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Hefeteig so aufteilen, dass ein Stück etwa zwei Dritteln des Teigs und das andere einem Drittel entspricht.
- Rund wirken und das größere Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwa drei Millimeter. Der Teig sollte in etwa einen Durchmesser von 32 Zentimetern haben. **Tipp:** Falls der Teig sich zusammenzieht, hilft es ihn ein paar Minuten ruhen zu lassen und weniger Mehl beim Ausrollen zu verwenden, sodass er etwas an der Arbeitsfläche haftet und sich nicht zurückziehen kann.
- Tarteform mit dem Teig auslegen, die Apfelfüllung hineingießen und glattstreichen.
- Den restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und mit einem Gitterschneider bearbeiten. **Tipp:** Wer keinen Gitterschneider besitzt, geht so vor – mit einem scharfen Messer zunächst entlang einer Linie immer etwa anderthalb Zentimeter lange Schnitte machen, zwischen denen jeweils immer etwa fünf Millimeter Platz ist. Nun eine weitere Reihe mit etwa fünf Millimetern Abstand parallel zur ersten schneiden, jedoch versetzt. Das heißt, die Schnitte der zweiten Reihe immer parallel zur Lücke zwischen zwei Schnitten der ersten Reihe.
- Vorsichtig auseinanderziehen und auf die Füllung legen.
- Ränder sauber abschneiden und leicht andrücken. **Tipp:** Besonders hübsch sieht es aus, wenn die Teigreste zu einem Zopf geflochten werden, der dann um den Rand gelegt wird.
- Eigelb mit der Sahne verschlagen und die Riemchen damit bestreichen.
- Apfelriemchenkuchend im vorgeheizten Ofen backen, bis er appetitlich goldbraun ist, etwa 35 Minuten.
- Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sie flüssig ist.
- Apfelriemchenkuchen aus dem Ofen nehmen, gleichmäßig mit Aprikosenkonfitüre bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen und in der Form abkühlen lassen.
- Aus der Form lösen, in Stücke schneiden und servieren. Dazu schmeckt Schlagsahne – **Mahlzeit!**