

Fruchtiger Apfelkuchen



Zutaten für 1 Kuchen

- | | | | |
|-----------|-------------------|----------|----------------------|
| ● 170 g | Mehl | ● 1 kg | Äpfel |
| ● 70 g | gemahlene Mandeln | ● 1 EL | Zitronensaft |
| ● 1 TL | Backpulver | ● 2 Pack | Vanillepuddingpulver |
| ● 1 Prise | Salz | ● 1 TL | Zimt |
| ● 200 g | Zucker | ● 200 ml | Wasser |
| ● 1 Pack | Vanillezucker | ● 500 ml | Orangensaft |
| ● 120 g | Butter | ● 3 EL | gehobelte Mandeln |
| ● 1 | Ei | | |

So geht's

- Für den Mürbteig das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Backpulver und eine Prise Salz gut miteinander vermengen. Zucker (70 g), Vanillezucker sowie das Ei und die in kleine Stücke geschnittene Butter dazugeben und mit der Hand zu einem geschmeidigen, nicht sehr festen Mürbteig kneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für einige Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Creme die Äpfel schälen, davon etwa 350 g zur Seite legen.
- Die restlichen Äpfel, etwa 650 g, in dünne Scheiben oder Spalten schneiden und in einen etwas größeren Topf geben. 200 ml Wasser sowie 1 EL Zitronensaft dazugeben und die Äpfel im Wasser einmal aufkochen lassen. Die Äpfel durch ein Sieb seihen und die Kochflüssigkeit dabei auffangen. Die Flüssigkeit wieder in den Topf zurückgeben und 500 ml Orangensaft dazugeben.
- Das Puddingpulver in eine Schüssel geben, mit dem Zucker (130 g) und Zimt gut vermischen und mit einigen Esslöffeln Flüssigkeit aus dem Kochtopf gut verrühren.
- Die Flüssigkeit im Kochtopf aufkochen, den Topf von der Herdplatte ziehen und mit einem Schneebesen das angerührte Puddingpulver einrühren. Den Kochtopf wieder zurück auf die Herdplatte geben und unter ständigem Rühren zu einem sehr dicken Brei kochen. Den Topf zur Seite ziehen und die vorgekochten Apfelscheiben unter den Pudding heben.
- Eine 26er Springform einfetten und den Boden sowie den Rand dünn mit Mehl bestäuben. Den kalten Mürbteig mit den Händen in die Form drücken, dabei mit den Fingern den Teig etwa 2 cm am Backformrand hochdrücken.



- Das in der Zwischenzeit etwas ausgekühlte Pudding-Apfelgemisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die restlichen geschälten Äpfel in dünne Scheiben oder Spalten schneiden und nebeneinander – nicht fächerartig - darauf legen und den ganzen Kuchen mit den Mandelblättchen bestreuen.
- Den Kuchen sofort im vor geheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze zunächst 20 Minuten backen. Danach die Backofentemperatur auf 180 Grad zurückstellen und den Kuchen noch weitere 45 Minuten backen. Sollte der Kuchen an der Oberfläche zu braun werden, diesen in den letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken.
- Den fertig gebackenen Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und bis zum nächsten Tag gut auskühlen lassen. Erst dann den Springformrand vorsichtig am Rand mit einem Messer lösen, öffnen und entfernen.
- Zusammen mit etwas geschlagener Sahne schmeckt dieser fruchtige Apfelkuchen ganz besonders gut.

Zubereitungszeit

- ca. 50 Min.

Backzeit

- ca. 80 Min.

Guten Appetit!
Ihre Naturkost Oase