

Kuchen Backen Rezepte

Gedeckter Apfelkuchen Vom Blech

Anzahl: 24 Stücke

Gattung: Backen Gebäck, Blechkuchen, Kuchen, Weihnachten

		Mürbeteig	
600 g	Mehl,	2	Eier,
200 g	Zucker,		Fett (Fettpfanne),
2	Vanillinzucker,		Mehl zum Ausrollen, evtl.
400 g	kalte Butter oder Margarine,		-Alufolie,
		Füllung;	
100 g	Rosinen,	40 g	gehackte Mandeln,
3	Rum,	3	Paniermehl,
1	kg Äpfel, säuerliche	1	Ei,
3	Zitronensaft,	1	Milch,
75 g	Zucker,	3	Hagelzucker,

- 1) Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Fett und Eier mit den Knethagen des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlen.
- 2) Rosinen mit Rum beträufeln. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, abgetropften Rosinen, Zucker und Mandeln mischen.
- 3) Hälfte Teig auf gefettete Fettpfanne ausrollen (nur gut 1/2 Blech) oder Hälfte Teig auf einer gefetteten Back und Servierschale aus Glas (27 X 32 cm) ausrollen. Teig am Rand hoch drücken (beim 1/2 Blech eine Schiene aus Alufolie vorsetzen.) Boden öfter einstechen und mit Paniermehl bestreuen.
- 4) Apfelmischung darauf verteilen. Rest Teig auf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und über die Apfelfüllung legen. Überstehenden Teig abschneiden und Kanten andrücken. Die Teigreste ausrollen und in Streifen schneiden.
- 5) Ei trennen, Unterseite der Streifen mit Eiweiß bestreichen. Kuchen damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd; 200°C / Umluft 175°C / Gas; Stufe 3) ca. 45 Minuten backen.
- 6) Eigelb und Milch verrühren und den Kuchen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und fertig backen. Den Kuchen auskühlen lassen.