

Pfannkuchen Rezepte

Original Holländischer Apfelkuchen - Appeltaart

Gattung: Obst, Backen: Apfel, Kuchen, Niederlanden, Pikant, Herzhaft

200 g	Rosinen	1,50 kg	Goudreinetten, ersatzweise
180 ml	Rum zum Einlegen, ca		- einen anderen süßen
350 g	Mehl		- Backapfel wie Gala
1/2 Teel.	Backpulver		- Royal, Gloster und
250 g	Zucker		- Delicious
220 g	Zimmerwarme Butter	1	Zitrone; den Saft
2	Eier	1	Essl. Zimt, nach Belieben auch
1	Msp. Salz		- mehr (evtl. mehr)

Ein absoluter Klassiker der niederländischen Küche, mindestens genauso beliebt wie pannekök, Pfannkuchen. Ein besonders süßer, mürber Backapfel ist hier Pflicht, ebenso wie die in Rum getränkten Rosinen, auch wenn es viele Menschen gibt, die Rosinen nicht mögen. Viele Leute nehmen Goudreinetten, eine niederländische Apfelsorte, die von Natur aus richtig süß ist. Sollten Ihre Äpfel nicht so süß sein, dann geben Sie noch einen Esslöffel Zucker dazu.

Die Rosinen in dem Rum mindestens 60 Min., besser über Nacht einlegen. Mehl und Backpulver vermischen und durchsieben. Mit 200 g Zucker, 200 g Butter, einem Ei und einer Messerspitze Salz kurz zu einem Teig verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit der restlichen Butter einfetten, mit 2/3 des Teiges auslegen. Der Teig sollte am Springformrand mindestens 3 cm hoch stehen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, erst in Spalten, dann in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln, damit sich die Stücke nicht verfärben, während man die weiteren Äpfel schält. Mit dem restlichen Zucker und sehr viel Zimt würzen. Die Rosinen kurz abtropfen lassen. 1/3 der Äpfel auf den Teigboden geben, 1/2 der Rosinen darüber streuen. Noch einmal 1/3 der Äpfel und 1/2 der Rosinen übereinander schichten. Den Abschluss bildet das letzte Drittel der Äpfel. Den restlichen Teig ausrollen, über die Apfelfüllung legen, die Ränder gut verschließen und den Deckel mit einem verquirlten Ei bestreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 165° C (Umluft 140° C) etwa 75 Min. backen. Decken Sie den Kuchen mit Alufolie ab, falls der Deckel zu braun wird. Sie sollten regelmäßig nachschauen. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Lauwarm schmeckt er auch als herbstliches Dessert - natürlich immer mit einer ordentlichen Portion Schlagsahne.

Tipp: Zitronensaft verhindert bräunliche Verfärbungen durch Luftkontakt bei zahlreichen Lebensmitteln, die nach dem Schälen noch einige Zeit auf ihre Zubereitung warten. Man träufelt ihn über Äpfel, Birnen, Quitten, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Avocados und Knollensellerie. Schwarzwurzeln, Pastinaken und Tompinambur werden in Wasser gelegt, dem etwas Zitronensaft zugesetzt wurde. Geschälte Kartoffeln legt man einfach in Wasser.