

Beschwipster Apfelkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

400 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Butter
125 g Zucker
2 Eier (M)
1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g Rosinen
2 EL Calvados
2 Gläser (je 720 g) Odenwald Apfelkompott
250 ml Weißwein
125 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
30 g Paniermehl
1 Eigelb
1 EL Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
50 g Puderzucker
50 g Hagelzucker
Fett für die Form

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und Fett in Flöckchen darüber verteilen. Alles mit 125 g Zucker, den beiden Eiern und Salz verkneten und 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag die Rosinen mit dem Calvados beträufeln und zur Seite stellen. Nun den Wein mit 125 g Zucker und Zimt erhitzen, das Odenwald Apfelkompott zugeben und zugedeckt heiß werden lassen. Das Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Apfelkompottmischung einrühren. Die Rosinen unterheben und zur Seite stellen.

2/3 des Teiges zu einem Kreis von ungefähr 32 cm Durchmesser ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Den überstehenden Teil zu einem Rand gut hochdrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Paniermehl austreuen und das Kompott darauf verteilen. Den verbliebenen Teigrand nun über das Kompott schlagen. Eigelb und Sahne verrühren und den Rand damit bestreichen.

Mit dem restlichen Teig einen Kreis mit einem Durchmesser von 26 cm als Deckel ausrollen, diesen dann auf den Kuchen legen und rundherum gut andrücken. Die restliche Eigelb-Sahne-Mischung darüber verstreichen. Eine Gabel leicht über den Deckel ziehen, so dass ein rautenförmiges Muster entsteht. Anschließend den Deckel mehrfach einstechen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 50 Minuten backen. Wenn er zu braun wird, mit etwas Alufolie abdecken. Nach der Backzeit herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und den Rand mit Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + ca. 50 Minuten Backzeit + Kühlzeit

Tipp:

Der Teig kann auch nur für den Boden und Rand verarbeitet werden. Der Teigrand sollte dann 2 cm über die Apfelfüllung hinausragen und nicht zu dünn geformt werden. In diesem Fall verringert sich die Backzeit auf 40 Minuten. Statt einem Deckel werden 0,75 l steifgeschlagene süße Sahne darüber gegeben und zum Abschluss das Ganze mit Kakaopulver bestreut.



Guten Appetit!