



BEPABio



Apfelkuchen

Rezepte von BEPA Bio



Zutatenliste (250 g Mürbteig Für 1 Springform von 20 cm Ø):

Mürbteig: 75 g Butter, 1/2 Vanilleschote, 150 g Mehl, 40 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb (Größe S), Außerdem: etwas Mehl zum Arbeiten und Frischhaltefolie.

Zutaten Belag: 4–5 kleine Äpfel (z. B. Elstar), Saft von 1 Zitrone, 100 g Apfelmus, 1 Ei, 4 Eigelb, 200 ml Sahne, 50 g Zucker, 1 Prise Zimtpulver, 4 EL Mandelblättchen zum Bestreuen, Puderzucker zum Bestäuben, Außerdem: Butter für die Form und Mehl zum Arbeiten.

Zubereitung Mürbteig:

1. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen. Die Butter in Würfel schneiden. Die Vanilleschote leicht massieren, längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
2. Das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Vanillemark, Salz, Eigelb und Butter hinzufügen. 2–3 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen.
3. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Füllung:

1. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften in Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft mischen.
2. Für den Guss Apfelmus, Ei, Eigelbe, Sahne, Zucker und Zimtpulver verquirlen.
3. Den Ofen auf 180° vorheizen und die Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen und andrücken, dann mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Apfelstifte auf dem Teig verteilen, den Guss darübergießen und die Mandeln darüberstreuen. Im heißen Backofen auf der unteren Schiene (Umluft 160°) in etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!