

# Britischer Apfelkuchen

etwa 12 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 55 Min.



## Zutaten:

### Knetteig:

200 g Mehl  
2 EL Wasser, heiss  
2 EL Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter oder Margarine, weich

### Belag:

800 g Äpfel, z. B. Cox Orange  
1 EL Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
5 EL Orangenkonfitüre oder helles Gelee, z. B. Quitte  
etwa 2 EL Mandelblättchen

## 1 Knetteig:

Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten mischen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 2/3 des Teiges auf dem Springformboden (Ø 26 cm) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Boden nach dem Backen etwas abkühlen lassen.

- 3 Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und einen etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken.

**4 Belag:**

Äpfel schälen. Etwa 3/4 der Äpfel vierteln, grob raspeln und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft vermischen. Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit gut 3 EL Marmelade oder Gelee bestreichen. Das Kerngehäuse der übrigen Äpfel mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmässig auf den Raspeln verteilen und mit der übrigen Marmelade/Gelee bestreichen. Mandeln darüberstreuen und backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Vanillesauce oder einem Vanille-Rahm servieren.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Schmeckt auch lauwarm als Dessert sehr gut.
- Die Apfelmasse wird erst nach dem Erkalten fest.
- Im Originalrezept wurden 100 g Butter und 50 g Schweineschmalz für den Knetteig verwendet.