


# Gedeckter Apfelkuchen mit einem Hauch von Zimt

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 20 Min.**Zutaten:****Mürbeteig:**

225 g Butter oder Margarine, kalt  
90 g Zucker  
45 g Mandeln, geschält, gemahlen  
350 g Mehl  
1 Ei  
½ Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote Mark

**Belag:**

800 g Äpfel (vorbereitet gewogen)  
säuerlich  
20 g Mandeln, geschält, gemahlen  
50 g Zucker  
1 gestr. TL Zimt, gemahlen  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Stk. Zitronen, Saft davon

**Fertigstellen:**

1 Ei

**1 Vorbereiten:**

Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen 24er Tortenring mit 3 cm Höhe bereit stellen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C****Heißluft 160 °C****2 Mürbeteig:**

Die kalte Butter in Würfel schneiden und allen übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und während 2-3 Minuten zu einem Teig kneten. Anschliessend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Tiefkühlfach kühl stellen.

**3 Belag:**

Die Äpfel schälen und mit einer Raffel in feine Scheiben schneiden. Die Äpfelscheiben in eine grosse Schüssel geben, Mandeln, Zucker, Zimt, Vanillezucker und den Saft einer Zitrone dazugeben und alles mit den Händen gut durchmischen.

## Fertigstellen:

Den vorbereiteten Mürbeteig aus dem Tiefkühler nehmen und nochmals von Hand geschmeidig durchkneten. Danach etwa 3/4 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig auf 2-3 mm Dicke ausrollen. Dabei den Teig immer wieder etwas lockern, damit er nicht an der Arbeitsfläche klebt. Danach den Teig mit Hilfe des Rollholzes in den Tortenring legen und die Form damit auskleiden. Den überschüssigen Teig um den Tortenrand mit einem Messerrücken abstreifen.

Anschliessend die vorbereitete Apfelfüllung gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmässig auf 2-3 mm Dicke ausrollen. Den Teig wieder mit Hilfe des Rollholzes auf den Tortenring legen. Den überschüssigen Teig am Formenrand mit einem Messerrücken abstreifen.

Anschliessend eine Gabel in etwas Wasser tunken und den Teigrand ringsum damit etwas eindrücken. Dadurch wird der Kuchenrand mit dem Deckel schön verbunden. Dabei die Gabel immer wieder in Wasser tunken, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Den restlichen Teig zu einem gleichmässigen Strang von etwa 1 cm Dicke ausrollen und den Kuchenrand damit belegen. Den Teigstrang leicht etwas andrücken.

Ein Ei in einer Schüssel aufschlagen, etwas Wasser dazugeben und mit einer Gabel oder einem Schneebesen etwas verquirlen. Anschliessend den ganzen Kuchen mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Zum Schluss kann wieder mit einer Gabel eine beliebige Dekoration gezeichnet werden.

Den Kuchenrand mit einer Gabel ein Muster eindrücken. Dabei die Gabel immer wieder in Wasser tunken, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Dann mit der Gabel Streifen auf die Kuchenoberfläche ziehen.

Anschliessend mit einem scharfen Messer sternförmig ein paar 5 cm lange Schnitte in die Kuchenoberfläche schneiden. Dadurch kann der Dampf entweichen und es entstehen keine Blasen.

Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen während 30-35 Min. goldgelb backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 30 - 35 Minuten**

Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und erst dann ausformen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote kann auch 2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste verwendet werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53