

Vollkorn-Äpfelkuchen

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Rührteig:

- 120 g Butter, weich
- 120 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 180 g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver

Garnitur:

- 420 g Äpfel gerüstet, geviertelt
- 125 ml Apfelsaft
- ½ EL Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø26 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Rührteig:

Für den Rührteig Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Springform (Ø26 cm) füllen und glatt streichen.

3 Garnitur:

Die Äpfel der Länge nach mehrmals einschneiden und auf die Masse geben.



Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Apfelsaft mit Zucker und Tortenguss aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kuchen damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Apfelkuchen kann auch mit Dinkelvollkornmehl statt Weizenvollkornmehl zubereitet werden.

