



Rezepte zur Sendung vom 03. März 2012 Apfelkuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig:

- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 10 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 320 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver



Apfel-Sud zum Dünsten:

- 300 ml Weißwein, zum Kochen geeignet
- 500 ml Wasser
- 200 ml Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 kg Äpfel

Für die Füllung:

- ca. 50 g Aprikosenkonfitüre
- ca. 50 g Biskuit- oder Semmelbrösel
- 200 ml Apfelsaft
- 15 g Zucker
- 35 g Puddingpulver
- 70 ml Wasser
- 1 Eigelb
- 20 g Mandelstifte

Zusätzlich:

- 3 EL Zitronensaft
- 4 EL Puderzucker
- ca. 100 g Aprikosenmarmelade

Für den Mürbeteigboden Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Teiges auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen.

Einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldgelb vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Mürbeteig kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden. In Frischhaltefolie verpackt hält er sich im Kühlschrank ca. 6 Tage. Tiefgefroren sogar ca. 4 Monate.

Zum Vordünsten der Äpfel Weißwein, Wasser, Zucker, die Zimtstange und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel nochmal halbieren. Die Apfelstücke in den kochenden Sud geben, dann den Herd herunterschalten und die Äpfel ca. 15 Minuten garen, dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Etwas vom restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und ca. 4 cm breite Streifen ausschneiden.

Einen Tortenbackring von 28 cm Durchmesser am Rand ca. 3 bis 4 cm hoch mit einem Mürbeteigstreifen auslegen und auf den leicht vorgebackenen Mürbeteigboden aufsetzen. Darauf achten das der Rand mit dem Boden verschließt. Den Boden hauchdünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, dann mit einer dünnen Schicht Biskuitbrösel oder Semmelbröseln bestreuen.

Für die Füllung Apfelsaft mit Zucker in einem Topf aufkochen.

Das Puddingpulver mit dem Wasser anrühren, das Eigelb unterrühren und in die kochende Masse einrühren, alles nochmals unter Rühren gut aufkochen. Die vorbereiteten Äpfel und die Mandelstifte unter die heiße Masse heben. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann in vorbereiteten Tortenring einfüllen.

Restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und alles mit der Teigplatte abdecken.

Im auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 60 Minuten backen, bis er eine goldgelbe Farbe hat.

Zum Abstreichen des Kuchens Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer Zuckerglasur vermischen.

Aprikosenkonfitüre aufkochen. Den gebackenen Kuchen mit der Aprikosenkonfitüre abstreichen, anschließend mit der Zuckerglasur abstreichen.

Apfelrahmkuchen

Für den Mürbeteig:

- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 10 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 320 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver



Apfel-Sud zum Dünsten

- 300 ml Weißwein, zum Kochen geeignet
- 500 ml Wasser
- 200 ml Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 kg Äpfel

Zusätzlich:

- ca. 50 g Aprikosenkonfitüre
- ca. 50 g Biskuit- oder Semmelbrösel
- ca. 2 EL flüssige Butter
- ca. 2 EL Zimtucker

Für den Guss

- 350 g Sauerrahm
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Puddingpulver
- 200 g Milch
- 200 g Sahne

Für den Mürbeteigboden weiche Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Vordünsten der Äpfel Weißwein, Wasser, Zucker, die Zimtstange und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel nochmal halbieren. Die Apfelstücke in den kochenden Sud geben, dann den Herd herschalten und die Äpfel ca. 15 Minuten garen, dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Eine gefettete Kuchenform (ca. 28 cm Durchmesser und 5 cm hoher Rand) mit dem Mürbeteig gleichmäßig dick auslegen. Den Boden hauchdünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, dann mit einer dünnen Schicht Biskuitbrösel oder Semmelbröseln bestreuen. Darauf die gedünsteten Äpfel verteilen.

Für den Guss Sauerrahm mit Eiern verquirlen. Zucker mit Puddingpulver trocken vermischen und dann unter den Ei-Sauerrahm mischen. Anschließend Milch und Sahne unterrühren.

Den Guss auf dem Kuchen verteilen, mit den Fingern durchmischen damit der Guss in alle Ecken laufen kann.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen insgesamt ca. 60 Minuten backen, bereits nach 30 Minuten den Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen und Zimtzucker bestreuen.

Dann fertig backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen aus der Form stürzen.