



DB001 Apfelkuchen

Zutaten Teig:

- 1 Ei
- 350g Mehl
- 125g Zucker
- 200g Magerine
- 1/3 Päckchen Backpulver

Zutaten Füllung:

- ca. 2kg Äpfel
- ca. 50 – 100g Zucker

Die Margarine für den Teig sollte zimmerwarm und weich sein. Sollte sie trotzdem noch etwas hart sein einfach für 10 Sekunden in die Mikrowelle. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermengen. Wenn ihr eine gleichmäßige Teigmasse habt, einfach den Teig in Frischhaltefolie einpacken und in den Kühlschrank legen zum Ruhen.



Währenddessen könnt ihr die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine (ca. 1 cm große) Stückchen schneiden. Ca. 2/3 dieser Stücke füllt ihr zusammen mit 75ml Wasser in einen Kochtopf und stellt diese auf den Herd. Das Wasser sollte dabei nicht zu kochen anfangen. Nach einiger Zeit (ca. 30 Minuten) werden die Äpfel weich und ihr könnt sie mit einem Kochlöffel zerdrücken, sofern sie nicht von selber zerfallen. Dieses Apfelmus könnt ihr nun zuckern. Ich mag es persönlich, wenn das Apfelmus noch eine gewisse Säure hat, aber ihr könnt soviel Zucker reinton bis es euch schmeckt. Das Apfelmus sollte zähflüssiger sein, als Apfelmus aus dem Glas, damit der Kuchen nicht verwässert. Wenn das Apfelmus die richtige Konsistenz hat, könnt ihr ihn vom Herd nehmen und die restlichen Apfelstücke dazugeben und unterrühren.



DB001 Apfelkuchen



Während das Apfelmus abkühlt, könnt ihr nun den Teig in eure Springform geben. Ich verteile ihn immer erst auf dem Boden und ziehe ihn dann die Ränder hoch. Sollte zwischendrin ein Loch entstehen ist das kein Problem, einfach wieder mit Teig verschließen. Wenn ihr Teig übrighabt, vermengt diesen noch mit etwas zusätzlichem Mehl und Zucker und stellt ihn beiseite.

Wenn ihr den Teig verteilt habt, könnt ihr die Apfelmasse einfüllen. Sollte der Teigrand die Füllhöhe übersteigen, drückt ihn einfach wieder etwas runter.

Eventuelle Teigreste könnt ihr nun in Streuselform auf die Apfelmasse geben.

Nun den ganzen Kuchen für ca 45 Minuten bei 170°C in den Ofen geben. Am Teigrand Stäbchenprobe machen. Wenn der Kuchen fertig ist zunächst gut auskühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen.

Guten Appetit!

