

Butter-Apfelkuchen



Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 3 g / Fett: 6 g / Kohlenhydrate: 28 g / Brennwert: 764 kcal

Zutaten für 20 Stücke

Für den Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

375 g Weizenmehl

1 Pck Trockenhefe

100 g Zucker

1 Pck Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

Für den Belag:

1.5 kg säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop

3 EL Zitronensaft

40 g Korinthen

70 g Butter

1 TL gemahlener Zimt



© Barbara Bonisoli für ZS Verlag

1. Für den Teig Milch und Butter oder Margarine in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen.
2. Übrige Teigzutaten dazugeben und 4 Min. / Knetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig im Mixtopf zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (etwa 30 Minuten).
3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus dem Mixtopf nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.



4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

5. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel und Zitronensaft in den Mixtopf geben, den Spatel einsetzen und mit Hilfe des Spatels 8 Sek. / Stufe 4,5 zerkleinern. Die Apfelmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Die Korinthen darauf verteilen und mit einem Löffel leicht andrücken.

6. Die Butter in den Mixtopf geben, 2 Min. / 45 °C / Stufe 2 schmelzen und auf die Apfelmasse träufeln. Zucker und Zimt mischen und auf die Apfelmasse streuen.

7. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

8. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben. Den Kuchen etwa 25 Minuten backen.

9. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen



Mehr Rezepte in:
„Back-Klassiker“

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891