

Apfelkuchen vom Blech

Von Kuchenfee

Ein Blech, zwei Böden, drei Schichten: Diesen **Apfelkuchen vom Blech** habe ich bewusst etwas eleganter gebaut als den klassischen Streuselkuchen, weil ich zeigen wollte, was sich aus zwei einfachen Grundrezepten machen lässt. Auf der einen Hälfte sitzt mein Mürbeteig, auf der anderen ein dünner Biskuit, und genau dieser Wechsel der Texturen macht den Kuchen so spannend. Im Anschnitt sieht man die Schichten richtig schön gestapelt, und das ist genau der Effekt, den ich beim Servieren mag.

Was diesen Kuchen von typischen Blech-Äpfelkuchen unterscheidet, ist die Karamellschicht zwischen Mürbeteig und Äpfelfüllung sowie die luftige **Joghurt-Sahne mit Gelatine** als Top-Layer. Statt fester Streusel bekommt der Kuchen oben eine cremige Haube mit aromatisierter Sahne und Mandelstiften. Wichtig ist nur eines: **den Biskuit direkt nach dem Backen, solange er noch warm ist, in Form bringen**, sonst bröselt er beim Schneiden. Hier kommt mein Rezept für den schichtigen Äpfelkuchen vom Blech mit Mürbeteig, Biskuit und Sahne-Topping:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	12 min	n/a	32 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 3 x Eier
- 3 x Eigelb
- 120 g Zucker
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 15 g Puddingpulver Vanille

MÜRBETEIG

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker

JOGHURTCREME

- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Joghurt
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker

APFELFÜLLUNG

- 180 g Äpfel
geschält, entkernt, gewürfelt
- 80 ml Apfelsaft
alternativ Wasser
- 15 g Speisestärke
- 2 EL Zucker
- 1 TL Apfelkuchengewürz
alternativ Zimt

AUSSERDEM

- Karamell
- 100 ml Sahne
- 1 TL Zucker
- 1 x Sahnesteif
- 1 Msp Zimt
- Mandelstifte

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Backblech

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Ofen vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Umluft 190°C
OberUnterhitze 220°C
- 02** Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und in die Hälfte des Bleches legen.
- 03** Etwa 10-16 Minuten backen bis der Boden goldig ist, danach auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

2. BISKUIT

- 01** Eier, Eigelb, Zucker, Salz & Vanillinzucker 10 Minuten aufschlagen.
- 02** Trockene Zutaten vermengen und auf die Masse sieben, dann vorsichtig unterheben und auf das Backblech verstreichen.
- 03** Auf Sicht goldig ausbacken, dann vom Blech nehmen und mit einem Geschirrhandtuch abdecken. Abgedeckt komplett auskühlen lassen.
- 04** Das Papier vom Biskuit entfernen, die Ränder bei Bedarf etwas trimmen und anschließen in 2 Streifen schneiden, die so groß sind wie der Mürbeteigboden.
- 05** Den Mürbeteigboden mit etwas Karamell bestreichen um den Biskuit darauf zulegen. Den Backrahmen um die Böden stellen.

3. APFELFÜLLUNG

- 01** Die Zutaten der Apfelfüllung in einem Topf unter mittlerer Hitze, bei regelmäßigem rühren zum kochen bringen, dann in die Form, auf den Biskuit geben und glatt streichen. Den zweiten Biskuit auflegen und das Blech mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

4. JOGHURTFÜLLUNG

- 01** Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen.
- 02** Joghurt mit Zucker verrühren. Sahne steif schlagen.
- 03** Die Sahne unter den Joghurt heben. Die Gelatine in der Mikrowelle auflösen, dabei darauf achten das sie nicht heiss wird, dann einen Esslöffel der Joghurtmasse in die Gelatine einrühren. Die angemachte Gelatine nun in die gesamte Joghurtsahne geben, unterziehen und auf dem Biskuit im Backrahmen verstreichen. Nochmals mindestens zwei Stunden kühlen.

5. DEKOR

- 01** Den Rahmen mit einem Messer entfernen. Die Schnitten nach Wunsch einteilen.
- 02** Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und anschließend Rosetten auf die Schnitten spritzen.
- 03** Mit Mandelstiften und Zimt garnieren.