

Gedeckter Apfelkuchen

Von Kuchenfee

Ein gedeckter Apfelkuchen ist für mich einer der unterschätztesten Klassiker überhaupt. Bei mir kommt eine kleine Menge **Frischkäse in den Mürbeteig**, was eigentlich nicht typisch ist, aber dem Boden eine richtig schöne, geschmeidige Textur gibt, die ihr in den meisten Rezepten so nicht findet. Die Füllung dünste ich mit Apfelsaft, Zimt und einem Schuss Speisestärke vor, damit der Boden nachher nicht durchweicht.

Das hier ist ein Remake aus meiner Klassiker-Reihe, weil das Rezept einfach zu gut ist, um in alten Videos zu verstauben. Wichtig ist nur eines: **den Mürbeteig mindestens eine Stunde durchkühlen lassen**, sonst lässt er sich nicht sauber ausrollen und reißt beim Einlegen in die Springform. Hier kommt mein Rezept für den saftigen gedeckten Apfelkuchen aus Mürbeteig:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	45 min	n/a	50 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 400 g Mehl
- 180 g Zucker
- 2 Paket Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter
 - weich
- 60 g Frischkäse
- 1 x Ei

APFELFÜLLE

- 1-1½ kg Äpfel
 - Etwas Zucker
 - nach Bedarf
- 340 ml Apfelsaft
- 70 g Speisestärke
- 1 Msp Zimt
 - Schuss Rum
 - optional
- 50 g Rosinen
 - optional

GARNITUR

- 1-3 EL Aprikosenmarmelade
- 100 g Puderzucker
 - Schuss Rum oder Wasser
- Handvoll gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01 Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz & Frischkäse kurz cremig rühren.
- 02 Ei unter laufen lassen.
- 03 Mehl kurz unterarbeiten bis alles zusammen kommt & dann in Frischhaltefolie eingepackt für mind. 2h kühlen.

2. APFELFÜLLE

- 01 Äpfel in einem Topf mit etwas Zucker (& nach Wunsch mit dem Schuss Rum) bei mittlerer Hitze für 5 Minuten dünsten.

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform
- Topf

02 Speisestärke, Zimt & Apfelsaft gründlich mit einander verrühren.

03 Stärke-Saft-Mischung mit kräftigem rühren zu den Äpfeln geben und kurz aufkochen um alles abzubinden. Rosinen kurz unter rühren und alles vom Herd nehmen.

3. ZUSAMMENSETZEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

02 Mürbeteig am besten 30 Minuten vor Verarbeitung wieder aus der Kühlung nehmen. Mürbeteig halbieren. Eine Hälfte mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche kurz geschmeidig kneten. Mit ausreichend Mehl auf ca. 5-8mm Stärke ausrollen. Boden am besten mit dem Springformring ausstechen. Diesen Schritt mit der 2. Hälfte des Mürbeteig wiederholen.

03 Einen Boden in die Springform mit Backpapier legen. Springform fest ziehen. Ring mit etwas Butter einfetten. Restlichen Mürbeteig erneut zusammen kneten, ausrollen und in langen Strang rollen um die Seite der Springform damit auszukleiden.

04 Apfelfülle in die vorbereitete Form geben und ein wenig verteilen.

05 Zweiter ausgestochener Boden als Deckel auf die Fülle legen und andrücken.

06 Ab in den Ofen für ca. 35 Minuten bei 170°C Umluft.

07 Nach dem backen auf einem Gitter für 20 Minuten auskühlen lassen, dann den Ring entfernen und komplett auskühlen lassen.

4. FALLS GARNITUR GEWÜNSCHT

01 Aprikosenmarmelade mit einem Schluck Wasser in der Mikrowelle stark erwärmen und glatt rühren. Nach dem Backen die Aprikotur sofort auf dem heißen Kuchen auftragen und für 20 Minuten abkühlen lassen. Den Ring nach der ersten Abkühlphase entfernen und den Kuchen komplett auskühlen lassen.

02 Puderzucker vorsichtig, nach und nach mit einigen Tropfen Rum & Wasser verrühren bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Die Glasur auf den kalten Kuchen pinseln und etwas antrocknen lassen.