

Weihnachtlicher Apfelkuchen

Von Kuchenfee

Heute habe ich einen einfacher Apfelkuchen gebacken! Ohne Gelatine, ohne Alkohol und ohne Rosinen! Dafür aber einen einfachen Rührkuchen, eine fruchtige Apfelfüllung und eine cremige Vanillesahne. Apfelkuchen wird doch von den meisten gern gegessen, oder? Am liebsten esse ich meinen Apfel Kuchen mit etwas Sahne und einer Tasse Kaffee.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	22 min	n/a	52 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

80 g Butter

weich

80 g Zucker

2 Eier

Raumtemperatur

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

125 g Mehl

1 TL Backpulver

APFELFÜLLUNG

500 g Äpfel

Cox, Fuji

400 ml Saft

Orangen, Apfel oder auch Wein

150 g Zucker

1/2 TL Apfelkuchengewürz

oder etwas Zimt

1 Paket Puddingpulver

Vanille

VANILLESAHNE

500 ml Sahne

2 Paket Vanillinzucker

2 Paket Sahnestein

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Gummilippe

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen.

02 All in Teig! Alle Zutaten des Teiges einmal kräftig verrühren bis eine homogene Masse entsteht, dann in die Springform geben, glatt streichen und backen bis der Boden goldig ist, danach in der Form auskühlen lassen.

2. APFELFÜLLUNG

01 Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

02 Saft mit Zucker, Gewürzen und Apfelwürfeln einige Minuten kochen, vorher jedoch eine kleine Menge des Saft abnehmen um das Puddingpulver darin zu lösen.

03 Die Puddingpulvermischung in die kochende Apfelflüssigkeit geben und unter rühren zwei Minuten kochen um die Füllung abzubinden.

04 Apfelfüllung noch warm/heiss auf den Boden geben und alles komplett auskühlen lassen.

3. VANILLESAHNE

01 Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, zum Schluss das Sahnesteif einrieseln lassen.

02 Die Sahne auf die Apfelschicht geben, glatt streichen und mindestens zwei Stunden kühlen.

03 Nach der Kühlung nach Belieben dekorieren.