

Rezept Gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss

Saftiger Kuchen, der lauwarm mit Vanilleeis serviert werden kann.

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

60 g Zucker

1 Ei

200 g Butter

1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Rosinen

3 EL Rum, alternativ Apfelsaft

800 g Äpfel

Saft von 2 Zitronen

200 g Apfelmus

50 g Zucker

50 g Honig

100 g gehackte Mandeln

1 TL Zimt

Für den Zuckerguss:

250 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Rezept „Gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss“ wird zunächst den Teig zubereitet, da dieser im Kühlschrank noch etwas im Kühlschrank kalt gestellt werden muss.

Die flüssige Butter mit dem Zucker verrühren. Anschließend das

Mehl mit dem Ei und einer Prise Salz zufügen. Mit dem Knethaken des Rührgerätes miteinander vermengen, so dass daraus ein glatter Teig entsteht.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, hierauf den Teig geben und mit den Händen kräftig durchkneten. Eingewickelt in Frischhaltefolie wird dieser nun im Kühlschrank für ca. 1 Std. kalt aufbewahrt.

Für die Füllung die Rosinen mit Rum, alternativ kann man auch Apfelsaft nehmen, übergießen und so ca. 30 min ziehen lassen. Wer die Rosinen lieber nicht „aufgequollen“ mag, kann diesen Schritt auch überspringen.

Die Äpfel in der Zeit waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfel-Viertel jeweils in sehr feine Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Da die Äpfel ansonsten braun werden.

Das Apfelmus mit dem Zucker, Mandeln, Zimt verrühren. Zu dieser Mischung werden nun noch die Äpfel sowie die Rosinen zugefügt und gut miteinander vermischt.

Kurz bevor der Teig weiter bearbeitet wird, kann man bereits den Backofen auf ca. 190° (Umluft 170°C) vorheizen und die Tarte- bzw. Springform einfetten. Da gedeckter Apfelkuchen ja aus einem Teigboden sowie einem Teigdeckel besteht, wird der Teig nun in zwei gleich große Hälften geteilt. Die Teighälften jeweils vorsichtig, im Durchmesser ca. 2 cm größer als die Backform, ausrollen. Eine Teigplatte als Boden in die Backform legen, aus dem überstehenden Teig den Rand formen.

Darauf die Apfelfüllung verteilen und schließlich die zweite Teigplatte als Deckel oben auf legen.

Im Backofen anschließend ca. 40 bis 50 min goldbraun backen. Gedeckter Apfelkuchen wird abschließend mit einem Zuckerguss bestrichen.

Hierzu den Puderzucker mit dem Zitronensaft kräftig verrühren und mit einem großen Messer auf den Kuchen streichen. Jetzt nur noch den Kuchen lauwarm genießen!

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)