

GEDECKTER APFELKUCHEN – MEIN LIEBLINGSREZEPT

Wie schon beim [Schottischen Himbeerkuchen](#) erwähnt ist Backen nicht gerade meine Königsdisziplin. Aber es ist mittlerweile 2019 und ich mache ein Update zu diesem super unkomplizierten Klassiker bei dem man kaum etwas falsch machen kann und der einfach wunderbar schmeckt! Gedeckter Apfelkuchen geht bei mir einfach immer. Das Rezept ist übrigens nicht nur eines der ältesten hier auf dem Blog – es hat seit 2012 wirklich einiges an Klicks gesammelt. Es ist auch ein Rezept das ursprünglich von meiner Oma kam und an dem ich im Laufe der Zeit nur minimal rumgepfuscht habe um es an der einen oder anderen Stelle noch ein klein wenig abzurunden!



ZUTATEN FÜR EINE 28 CM Ø BACKFORM:

300g Zucker

450g Mehl, Typ 550

4 Eier, Größe L (oder 5 Größe M)

1 Päckchen Backpulver

200g weiche Butter + etwas um die Form einzufetten

1 Messerspitze gemahlene Vanille (oder 1 EL Vanilleextrakt)

200g Apfelmus

2 Äpfel

50g Puderzucker

etwas Wasser

ZUBEREITUNG:

Die weiche Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinein schlagen - dabei zwischen zwei Eiern immer mindestens 20 Sekunden Abstand lassen damit sich die Masse nicht trennt.

Backpulver und Mehl vermengen und unter die Buttermasse heben bis bis ein glatter, luftiger Teig entsteht. Am Ende kurz die Vanille einrühren.

Die Kuchenform (hier eine 28cm Springform*) mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas mehr als die Hälfte vom Teig als Boden in die Form geben und glatt streichen. Das Apfelmus gleichmäßig auf der Teigschicht verteilen. Die 2 Äpfel entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben ebenfalls gleichmäßig auf dem Apfelmus auslegen.

Den Rest vom Teig in dicken Klecksen als Decke über den Äpfeln verteilen und vorsichtig glatt streichen. Kleinere Lücken schließen sich beim Backen.

Dann kommt euer gedeckter Apfelkuchen für 50-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Sollte die Decke zu dunkel werden kann man ihn mit Backpapier abdecken. Am Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen um zu testen ob der Kuchen fertig ist.

Den Kuchen vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Zuckerguss glasieren. Dazu den Puderzucker mit etwas Wasser zur gewünschten Konsistenz anrühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Nicht erschrecken - richtig ordentlich sieht es meistens erst aus, wenn der Zuckerguss getrocknet ist.

Den fertigen Kuchen anschneiden und Stück für Stück verputzen.

Viel Spaß beim Backen!



© katha-kocht!