

Herzensrezepte

Apfelkuchen - fast gedeckt

Ein Boden, der trägt. Äpfel, die weich werden. Ein Kuchen, der erst in der Ruhe zu sich findet.

Zutaten

für eine Springform (26 cm)

Mürbeteig

- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (L)
- 125 g Butter
- 250 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 TL Backpulver
- Butter für die Form

Belag

- 4 aromatische Äpfel (oder 5, wenn sie klein sind)
- 750 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker (oder weniger – je nach Süße der Äpfel)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Ein Teig, der Ruhe bekommt. Ein Pudding, der die Äpfel hält. Ein Kuchen, der über Nacht ankommt.

Mürbeteig

Knete alle Zutaten zu einem glatten Teig, bis er sich zusammenfügt wie ein stiller Gedanke.

Stell ihn in den Kühlschrank – Kühle gibt ihm Halt für später.

Fette die Springform ein und lass sie bereitstehen wie eine offene Hand.

Belag

Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke, gleichmäßig, aber ohne Streng.

Erhitze den Apfelsaft in einem großen Topf, doch behalte etwa 1/8 im Messbecher zurück.

Darin rührst Du Puddingpulver und Zucker glatt – eine helle, süße Mischung.

Wenn der Saft zu kochen beginnt, nimm den Topf vom Herd und rühre das angerührte Pulver hinein.

Kurz aufkochen, rühren, bis der Pudding dichter wird wie ein Gedanke, der Form annimmt.

Gib die Apfelstücke dazu und hebe sie unter – sie sollen im warmen Pudding ankommen.

Formen

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und drücke drei Viertel davon in die Springform, fest, aber nicht hart.

Gieße die Apfel-Pudding-Masse hinein, gleichmäßig, weich.

Aus dem restlichen Viertel formst Du die Streifen für das Rautenmuster.

Rolle den Teig sanft aus und schneide mit einem Teigrädchen feine Bahnen. Sie sind empfindlich, also arbeite langsam, ohne Druck.

Lege die Streifen rautenförmig achtsam über die Füllung – ein kleines, stilles Geflecht.

Backen

Backe den Kuchen bei ca. 170 °C Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene, etwa 60 Minuten.

Behalte ihn im Auge. Wenn er noch blass wirkt, gib ihm ein wenig mehr Zeit – manche Kuchen finden ihre Farbe später.

Abkühlen

Nimm ihn aus dem Ofen und lass ihn vollständig auskühlen. Er braucht diese Stunden, um schnittfest zu werden, damit der Boden knusprig bleibt und die Apfel - Pudding - Schicht ruhig ankommt.

Am besten backst Du ihn am Vorabend, damit die Nacht ihm die Stabilität schenkt, die er für den nächsten Tag braucht.

Wenn Du möchtest, kannst Du ihn mit einem Hauch Puderzucker überstäuben – nicht viel, nur ein feiner Schnee, der sich auf die Rauten legt wie ein stilles Versprechen.

