



Apfelkuchen mit Blumenmuster

Für eine Springform, 26cm:

Zutaten:

Teig:

300g Butter

600g Weizenmehl Type 405

200g Zucker

2 Prisen Salz

2 Eier

Füllung:

1,5 kg Äpfel (Wellant)

50g Zucker

200ml Apfelsaft

1 TL Zimt

40g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen) & 40ml Apfelsaft

Saft von 1/2 Zitrone

500ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die kalte Butter klein würfeln. Alle Zutaten rasch in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem Teig verkneten und ca. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. (Die Kühlzeit kann man auch mal weglassen)
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Apfelgehäuse schneiden, in circa 1 cm breite Stücke, und dann noch einmal durchschneiden. Äpfel mit Rohrzucker, Apfelsaft und Gewürzen in einem Topf circa 10 Minuten weich, aber nicht matschig dünsten. Anschließend Puddingpulver im Saft aufrühren und in die Apfelmasse geben. Danach etwas abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
4. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Den Boden der Springform auf den Teig legen und mit einem Messer einen Kreis für den Boden daraus ausschneiden. Die Springform wieder zusammensetzen und den Boden der Form ausbuttern. Einen Teigkreis in die Form legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Boden circa 12 Minuten im heißen Ofen vorbacken, herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und etwa 4 cm breite Streifen für den Rand zuschneiden. Den Rand der Form buttern und die Teigstreifen andrücken.
5. Den übrigen Teig erneut ausrollen und Plätzchen für die Verzierung ausstechen.
6. Die Apfelmasse in die Form füllen und mit den ausgestochenen Plätzchen verzieren. Den Apfelkuchen 35-40 Minuten backen. Dann in der Form vollständig auskühlen lassen.