



GEDECKTER APFELKUCHEN MIT MANDELN UND CRANBERRIES



Für eine Spring-Form von 24 cm Durchmesser

ZUTATEN

für den Mürbteig:

280 g zimmerwarme Butter
140 g Puderzucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Prise Salz
2 Eigelb (Größe M)
420 g Weizenmehl (Type 550)

für die Füllung:

1,2 kg säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
90 g Zucker
1 TL Zimt
1/2 TL Kardamom
1 EL Speisestärke
60 g gehobelte Mandeln
60 g grob gehackte Cranberries

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit den Knethaken der Küchenmaschine kurz vermengen. Eier und Mehl dazugeben und die Masse so kurz wie möglich zu einem Teig zusammekneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen.

Mürbteig aus der Rührschüssel nehmen und nur so lange kneten, bis er glatt ist. Eine etwas größere Kugel (für Boden und Ränder, ca. 2/3 Teig) und eine etwas kleinere (für die Decke, ca. 1/3 Teig) formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde (besser eine Stunde) kühlen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft dazugeben und kurz vermengen. Äpfel mit Zucker, Zimt und Kardamom in einem Topf etwa 5-7 Minuten weich dünsten). Sollten sie viel Wasser gezogen haben, die Flüssigkeit etwas abgießen. Stärke unterrühren, anschließend Mandeln und Cranberries untermischen. Abkühlen lassen. Backofen auf 190 °C, Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.



GEDECKTER APFELKUCHEN MIT CRANBERRIES UND MANDELN

für den Zuckerguss:

90 g Puderzucker
ca. 3 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die größere Mürbteig-Kugel aus dem Kühlschrank nehmen und kurz weich kneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick und etwas größer als die Springform ausrollen, vorsichtig auf ein ebenfalls leicht bemehltes Nudelholz aufrollen und über der Form wieder abrollen. Mit den Fingern andrücken und einen etwa 4 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und die Form beiseite stellen.

Kleinere Kugel kurz weich kneten und ebenfalls ca. 3 mm dick ausrollen. Teig mit einem Teigrädchen in 8 bis 10 (je nach Größe eurer Form) jeweils 4 cm breite Streifen schneiden. Apfelmasse in die Springform füllen. Teigstreifen sehr dicht, gitterförmig auf die Füllung legen, die überstehenden Enden abschneiden und die Ränder gut festdrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf Einschubhöhe 3 ca. 40-45 Minuten lang goldbraun backen. Auskühlen lassen, den Rand mit einem kleinen Messer leicht lösen und den Kuchen aus der Springform nehmen.

Für den Zuckerguss Puderzucker in eine Schüssel geben und nach und nach so viel Zitronensaft unterrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Auf dem Kuchen verteilen. Wer mag, kann seinen gedeckten Apfelkuchen am Ende noch mit ein paar Mandelblättchen bestreuen.