

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Omas Apfelkuchen

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 1 Kuchen Ø 24 cm)

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 200 g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Fülle

- 1 Springform (Ø 24 cm)
- 1 kg Äpfel
- Saft und Zeste einer Zitrone
- Rosinen nach Belieben
- 30 g gehackte Mandeln
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den Teig zuerst das Mehl, das Backpulver, die Butter, den Vanillezucker, den Staubzucker, das Ei und den Eidotter auf einer bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem Teig verkneten und mindestens 30 Minuten rasten lassen.
- 2.** Währenddessen für die Fülle die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft und Zitronenzeste, den gehackten Mandeln, dem braunen Zucker, dem Zimt und eventuell mit Rosinen vermengen.
- 3.** Nun ein Drittel des Teiges mit den Fingern in die Tortenform drücken. Die Apfelfülle hineingeben und verteilen. Das zweite Drittel zu mehreren 10 cm Schlangen rollen, diese rundherum an den Rand legen und etwas hochdrücken.
- 4.** Aus dem letzten Drittel mehrere dünne Schlangen rollen und damit ein Gitter auf den Kuchen legen – zuerst diagonal von oben links nach unten rechts auf der ganzen Länge, dann diagonal links unten nach rechts oben auf der ganzen Länge.
- 5.** Den Kuchen bei 200° C Ober-Unterhitze etwa 30 Minuten im Rohr backen. Danach den Kuchen aus dem Rohr nehmen, leicht überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.