

Tante Maries Apfelkuchen

 happy-mahlzeit.com/2019/07/18/tante-maries-apfelkuchen/

Zutaten für 1 Springform von 28cm Durchmesser oder 1 normales Backblech

Für den Hefeteig:

- 300g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, 20g
- 70g Zucker
- 1/8 Liter lauwarme Milch
- 1 Ei
- 75g weiche Butter

Für den Belag:

- ca. 750g beliebige Äpfel
- 75g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1/8 Liter Sahne
- 40g Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine weite Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Dort die mit 1 EL Zucker und Milch aufgelöste Hefe hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand vermischen. Diesen Vorteig, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann den restlichen Zucker und das Ei zufügen und einen festen Teig daraus kneten. Die weiche Butter erst ganz zum Schluß einarbeiten. Den Teig nochmals zugedeckt gehen lassen.

Den Teig kräftig durchkneten, gut die Hälfte des Teiges so dünn wie möglich ausrollen und eine gefettete Springform damit ausschlagen. Die in Scheiben geschnittenen Äpfel darauf verteilen. Mit je der Hälfte des Zuckers und der Mandelblättchen sowie dem Zimt bestreuen. Den restlichen Teig ebenso dünn ausrollen und als Deckel darüber legen. Am Rand beide Teigstücke fest zusammendrücken, so dass der Kuchen ringsherum gut geschlossen ist und nichts von der Füllung herausquellen kann. Die Oberfläche des Kuchens mit dem restlichen Zucker und den übrigen Mandelblättchen bestreuen.

Mit knapp der Hälfte der Sahne begießen und im 200°C heißen Backofen ca. 40 Minuten backen. Dabei nach und nach die restliche Sahne auf der Oberfläche verteilen. Immer erst nachgießen, wenn eine Portion vom Teig aufgenommen ist.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer