



Rezeptkarte

Winterlicher Apfelkuchen mit Backstube Winter

Winterlicher Apfelkuchen mit Backstube Winter

Zutaten (4 Personen):

Mürbteig: 300 g Mehl Type 550, 120 g Zucker, 120 g Butter weich, 2 Eier, 16 g Backpulver;

Guss: 20 g Speisestärke, 50 g Zucker, 3 Eier, 60 ml Sahne, 1 TL Backstube Winter;

1 kg Äpfel Boskop, 60 g Walnüsse grob gehackt,

15 g Puderzucker, 50 g Mehl für Streusel;

Springform Ø 26 cm;

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden plus Abkühlzeit):

Die Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und in Folie eingepackt für 30 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Die Walnüsse mit dem Puderzucker in einer Pfanne gleichmäßig karamellisieren, dabei gut schwenken und auf Backpapier abkühlen lassen.

Für den Guss die Speisestärke, Zucker, Eier, Sahne und die Gewürzmischung mit einem Stabmixer oder einem Schneebesen verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Den Teig ausrollen und in einer gefetteten 26er Backform auslegen und am Rand hochziehen. Den restlichen Teig mit 50 g Mehl in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten. Nun die Apfelwürfel gleichmäßig in die Form geben und mit dem nochmals gemixten Guss übergießen. Zum Schluss die karamellisierten Walnüsse und die Streusel darüber verteilen. Den Kuchen bei 165°C für ca. 60 Minuten goldbraun backen. Bräunt der Kuchen zu schnell, einfach mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren ab- bzw. durchkühlen.