

Apfelkuchen mit Schuss

In diesem Rezept erhält der Kuchen eine raffinierte Note: Der Apfelkuchen mit Schuss hat es im wahrsten Sinn des Wortes in sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Zutaten

200 g	Mehl
2 EL	Wasser (kaltes)
1 Prise	Salz
150 g	Butter (kalte)
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 kg	Äpfel
400 g	Apfelmus
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
100 g	Marillenmarmelade
20 ml	Brandy
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den Apfelkuchen mit Schuss das Mehl mit Salz, Wasser und kalter Butter verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Springform mit Butter einfetten. Das Apfelmus mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ca. 0,5 cm dick ausrollen. In die Springform legen und dabei einen Rand (4 cm) hochziehen. Alles leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen.
4. Die Apfelmus-Vanillepudding-Mischung auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Darauf fächerartig die Apfelspalten legen. Die Marillenmarmelade durch ein feines Sieb streichen und mit dem Brandy verrühren. Die Äpfel damit bestreichen.
5. Den Kuchen ca. 45 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Zum Apfelkuchen mit Schuss schmeckt ein Klecks Schlagobers.