

# Gedeckter Apfelkuchen mit Baiser

Der gedeckter Apfelkuchen mit Baiser ist ein vorzügliches Apfelkuchen-Rezept zum Nachbacken. Klein und groß lieben diese saftige Mehlspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

### für den Teig

400 g Weizenmehl (Type 700)

200 g Butter kalt

150 g [Zucker](#)

3 Stk. [Eier](#)

1 Packung Backpulver

1 Prise [Salz](#)

### für die Fülle

1.5 kg [Äpfel](#)

0.5 Stk. Zitronen

2 EL Semmelbrösel

1 EL [Zucker](#)

0.5 TL Zimt

### für das Baiser

3 Stk. Eiweiß

90 g [Zucker](#)

## Zubereitung

1. Für den gedeckten **Apfelkuchen mit Baiser** das Weizenmehl mit der zerteilten kalten Butter vermengen. Den Zucker, Backpulver, Salz und Eier hinzugeben und die Zutaten mit einem Knethaken zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zirka 1 Stunde ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein, blättrig schneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform oder Backrahmen zirka 20x30 cm mit Butter einfetten.
3. Den Teig halbieren und beide dünn in der Größe der Backform ausrollen. Für den Boden einen Teig in die Form legen. Die Äpfel darauf verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Semmelbröseln, Zucker und Zimt bestreuen. Den Deckel auf den Apfelkuchen legen und die Ränder festdrücken.
4. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten backen. Die Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen bis das Baiser glänzende Spitzen zieht.
5. Den gedeckten Apfelkuchen vom Backofen nehmen. Die Temperatur auf 160 °C reduzieren. Die Baiser-Masse auf den Kuchen verstreichen und weitere 15-20 Minuten fertig backen. Den Apfelkuchen mit Baiser vom Backrohr nehmen, auf ein Gitter auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

**Unsere Empfehlung**[hier bestellen](#)

Backform/Backrahmen  
eckig, verstellbar

**Tipp**