

Schneller Apfelkuchen mit Rosinen und Gitter – einfach saftig und lecker!

Dieser Kuchen aus Äpfeln schmeckt lecker und sieht durch das Gitter aus Mürbeteig sehr fein aus. Auch die Apfelfüllung ohne zusätzlichen Zucker macht das Rezept eine Sünde wert!

Portionen: 12
 Schwierigkeitsgrad: leicht

Für den Mürbeteig:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 400 g Mehl (Type 405)
- 150 g Zucker
- Eine Prise Salz
- 40 g Eigelb
- 250 g Butter

Für die Füllung:

- 100 g Rosinen
- 2 EL Zitronensaft
- 750 g säuerliche Äpfel
- 4 EL Rum (nach Belieben)
- 75 g Mandelplättchen

Für die Eistreiche:

- 50 g Ei
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Zucker

Für die Glasur:

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 1 Springform (26 cm Durchmesser)

Backtemperatur: Etwa eine Stunde bei 180 Grad Heißluft

Zubereitung: Saftiger Apfelkuchen mit Rosinen und Gitter

In das Mehl eine Mulde machen und Nüsse, Zucker, Salz und Eier dazugeben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit Teigkarten rasch einen Mürbeteig herstellen. Den Teig zur Kugel formen und kaltstellen.

Tipp: Die Butter sollte immer kalt sein, damit der Teig nicht bröselig wird.

Nach der Kühlung die Hälfte des Mürbeteiges rund ausrollen. Dann mit der Backform den Boden ausstechen und diesen einlegen.

Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in einen breiten Streifen schneiden – so dass er als Kuchenrand in die Backform passt. Beim Einsetzen sollte dieser Streifen am Boden angedrückt werden. Damit die Verbindung der beiden Teigelemente besser hält, sollte der Übergang mit Eistreiche eingepinselt werden.

Die geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfel in Würfel schneiden. Zitronensaft, Rosinen, Mandelplättchen und je nach Belieben auch Rum dazu geben. Dann in die ausgelegte Form füllen und die Masse leicht andrücken.

Tipp: Zitronensaft verhindert, dass die Äpfel braun werden.

Den restlichen Mürbeteig ausrollen und in dünnere Streifen schneiden. Diese in die Gitterform auf die Füllung auflegen und am Rand andrücken. Anschließend mit Eistreiche bepinseln und den Kuchen goldgelb backen.

Erkalten lassen und abschließend das Gitter mit Zuckerglasur bestreichen. Fertig ist der leckere saftige Apfelkuchen mit Gitternetz.