

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Apfelkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Gebäck, Obst

Für den Teig	
250 g Mehl	1 Prise Nelken (gemahlen)
125 g Zucker	1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter	1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz	1 Ei
Für den Belag	
6 große Äpfel	Zitronensaft
(z.B. Boskop, Granny Smith	Zucker
-o.ä.)	1 Pck. Vanillezucker
Zimt	Butterflöckchen
Für die Streusel:	
Zu gleichen Teilen reichlich	Weckmehl (Semmelbrösel)
Butter	Zucker/Vanillezucker

In einer Schüssel - Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammen kneten. Dann aus dem Teig einen Kloß formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker (Vanillezucker) bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt.

So, jetzt kann der Backofen auf ca. 200 Grad C vorgeheizt werden, derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und Zucker (Vanillezucker) mit der Hand zu *krümeligen* Streuseln geknetet (das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren).

Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch (oder Backbrett) unter Zuhilfenahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Größe des Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht.

Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben. Bei 200GradC ca. 40 Min. backen. Es kann nötig sein, den Kuchen für die ersten 10-15 Minuten mit Alufolie abzudecken; ins besondere wenn mit Unterhitze gebacken wird.

Nach ca. 40 Minuten wird der Kuchen aus dem Ofen geholt, und ein paar Minuten auskühlen gelassen. Dann wird er zum letztendlichen Auskühlen auf einen Gitterrost gelegt.

In einer Pfanne werden nun 2 El. Butter mit ca. 3 El. Zucker geschmolzen, und in diesen Karamell ca. 100 g gestiftelte Mandeln eingerührt (das muss sehr schnell gehen, wenn der Karamell nicht zu dunkel werden soll) und diese Masse sofort auf dem noch warmen dem Kuchen verteilt. Ganz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.