

gedeckter Apfelkuchen aus der Stoneware rund

Zutaten:

für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker
- etwas Salz
- 1 Ei
- 150 g Butter

für die Füllung:

- 750 g saftige Äpfel
- 75 g Zucker, nach Belieben braun
- etwas Zimt
- ca. 100 g Nüsse (für den TM ganz - ohne TM gemahlen)
- etwas Rum
- 30 g Speisestärke



Zubereitung:

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen den Rost wie immer so weit unten wie möglich

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Dafür das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in der [großen Nixe](#) vermischen. Dann das Ei und die Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem [Teigmischer](#) schnell zu einem Mürbteig verarbeiten.

für Thermomixbesitzer:

alle Zutaten in den Topf geben und auf Stufe 3-4 gut verrühren lassen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die [Stoneware rund](#) etwas fetten (ich nehme bei süßen Backwaren gerne Kokosöl) und mit Gries ausstreuen. 2/3 des Teiges in die [Stoneware rund](#) geben und mit Hilfe des [Teigrollers](#) den Boden und den Rand formen. Nicht vergessen: mit dem [Teigroller](#) von Pampered Chef® ist das Formen des Randes ein Kinderspiel - dazu einfach die kurze, leicht gewölbte Seite des Teigrollers verwenden!!

Den Rest des Teiges bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank lagern.

Nun die Äpfel entkernen und [schälen](#), dann mit der [groben Reibe](#) raspeln, evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren.

für Thermomixbesitzer:

Die Äpfel entkernen und [schälen](#), dann halbieren und in den Mixtopf geben. Die ganzen Nüsse dazugeben und auf Stufe 6 bis zur gewünschten Konsistenz der Äpfel zerkleinern. Dabei bleiben durchaus noch etwas größere Nuss-Stückchen in der Masse. Gerade das macht aber den Kuchen aus :-)) Die restlichen Zutaten zugeben und auf Stufe 2-3 Linkslauf gut verrühren lassen.

Die Apfelmasse dann auf den Teig geben. Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank ausrollen, dann in kleinen Stücken auf den Äpfeln verteilen.

Die [Stoneware rund](#) für ca. 50 - 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Kuchen in der Stoneware gut auskühlen lassen. Nach ca. 2 Stunden einmal mit dem Messer den Kuchen noch etwas vom Rand lösen - dann kann man den Apfelkuchen wunderbar stürzen.

Oder ihr schneidet ihn einfach in der Stoneware und holt die Stückchen mit dem [Servierheber](#) aus der Form.

Guten Appetit!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de