



MEIN GENUSS



Gedeckter Apfelkuchen



It's a match!

It's a match! Mit unserem Bourbon Vanillezucker verfeinerst du nicht nur das gleichnamige Knuspergebäck! Probier's aus!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, **Keksgewürz**, Ei und Salz zu einem glatten Teil kneten. Den Teil zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.
- 2** Währenddessen kannst du die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit 3 EL Wasser, 100 g Zucker, Rosinen und Zimt ca. 10 Minuten andünsten und anschließend abkühlen lassen.
- 3** Eine Springform einfetten. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Springform geben. Den Boden am Rand gut hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und *15-20 Minuten* bei *200 Grad* im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 4** Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und das Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und darauf legen. Bei gleicher Hitze nochmals ca. *15 Minuten* backen.
- 5** Danach den fertigen Kuchen aus dem Ofen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Den Apfelkuchen abschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

300 g Mehl
2 TL gestrichenes Backpulver
150 g Butter
200 g Zucker
2 TL Bourbon Vanillezucker
1 Ei
1 TL Keksgewürz aus dem Gewürzset
Süßes
1 Prise Salz
50 g Rosinen
2 kg Äpfel
1 TL Zimt
125 g Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.