



Gedeckter Apfelkuchen



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 03.06.2026.