Omis gedeckter Apfelkuchen



Ich habe als Kind sehr viel Zeit bei meinen Großeltern verbracht. Wenn ich an meine Oma denke, dann kommen mir viele leckere Gerichte in den Sinn. Ich sehe sie mit ihrer Kittelschürze in der Küche stehen und kann den Duft von Frischgebackenem fast riechen. Einer der Highlights war ihr gedeckter Apfelkuchen. Der erste Biss in den mit Puderzuckerglasur überzogenen Kuchen, wenn die Geschmacksnerven sich zusammen ziehen…hach was für eine Gaumenfreude! Anders als in vielen Rezepten beschrieben, hat sie ihn nicht mit Apfelmus gemacht, sondern die Äpfel fein gerieben. Leider habe ich keine Gelegenheit bekommen, ihr Rezept aufzuschreiben. Aber nach einigem Recherchieren, Ausprobieren und Tüfteln, habe ich das Rezept so zusammengestellt, dass es dem Original ganz nah kommt. Geborgenheit und Seelentrost, das ist der gedeckte Apfelkuchen. Viel Spaß beim schlemmen.



Zutaten für ein Blech

Für den Teig:
400 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
800 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Füllung:
2 kg Äpfel
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 TL Zimt
Saft von 2 Zitronen
2 EL Speisestärke
2 Handvoll Rosinen (optional)

Für den Guss:
400 g Puderzucker
Lauwarmes Wasser zum Anrühren

1. Verquirle zuerst die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel.
2. Das Eigelb gründlich unterrühren. Es soll sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl und Backpulver dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebriger, je länger du ihn bearbeitest.
4. Forme den Teig zu einer Kugel, wickle ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und fein reiben.
6. Geriebene Äpfel, Zucker, 80 ml Wasser, Zimt und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
7. Die mit dem restlichen Wasser angerührte Speisestärke zu der Apfelmasse geben und verrühren. Gib die Rosinen dazu und lass alles noch mal kurz aufkochen.Danach zu Seite stellen.
8. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz temperieren lassen. Knete ihn noch mal kurz durch und schneide ihn und in 2 gleich große Teile.
9. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den ersten Teig auf die Größe des Backbleches ca. 1 cm dick ausrollen und auf das, mit Backpapier ausgelegte, Backblech legen. Sollte etwas überstehen, einfach abschneiden.
10. Anschließend die Füllung auf dem Teig verteilen.
11. Den zweiten Teig genauso ausrollen und auf die Füllung legen und den Überstand auch wieder wegschneiden.
12. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 20-25 Minuten backen.
13. Für den Guss gibst du zu dem Puderzucker Esslöffelweise lauwarmes Wasser. Sei eher geizig mit dem Wasser, damit der Guss nicht zu dünn wird.
14. Auf dem noch warmen Kuchen verstreichen.