


Apfel-Cranberry-Kuchen mit geeister Vanille-Sahne

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Bakerei:**

etwas Fett

Geeiste Vanille-Sahne:

200 - 250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Cox Orange

125 g getrocknete Cranberrys

25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 EL Semmelbrösel

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Außerdem:

etwas Milch

25 g Butter

Zimt-Zucker

1 Geeiste Vanille-Sahne:

Die Sahne mit Sahnesteif und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett etwa 16 Sahnehäufchen oder "25" spritzen. Diese im Gefrierfach mind. 2 Std. oder über Nacht gefrieren lassen.

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und mind. 30 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit die Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C**

- 3 Knapp $\frac{1}{4}$ des Teiges beiseitestellen. Vom übrigen Teig etwa $\frac{2}{3}$ auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Das Teigdrittel zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa formhoher Rand entsteht.

4 Füllung:

Äpfel schälen und vierteln. Die Viertel quer in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit den Cranberrys mischen. Gemahlene Mandeln und Semmelbrösel gleichmäßig auf den Boden streuen. Apfel-Cranberry-Mischung darauf verteilen. Die gesplitterten Mandeln darüberstreuen und das Teigviertel als "Zupfen" auflegen. Die "Zupfen" mit Milch bestreichen und die Zwischenräume mit Butter in Flöckchen füllen. Alles mit Zimt-Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 45 Min.**

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit einem langen Messer vom Boden lösen, aber auf dem Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Kuchenstücke warm mit einer Portion geister Vanille-Sahne servieren. Oder den Kuchen komplett erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Springform (Ø 28 cm), einem Kuchenblech (Ø 30 cm) oder einer Quicheform (Ø 28 oder 30 cm) backen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

