

Hier und heute



Apfelkuchen vom Blech

Das Lieblingsobst der Deutschen verpackt Marcel Seeger in diesem saftigen Apfelkuchen vom Blech. Unser Konditormeister zeigt, wie Sie diesen leckeren Klassiker mit wenig Aufwand für Kaffeetafel, Feier und Co. nachbacken.

Das Rezept

Von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Rührteig

- 430 g Butter, Zimmertemperatur
- 430 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 7 Eier (Gr. M)
- 430 g Mehl (Typ 550)
- 10 g Backpulver
- 200 ml Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz, Zitronensaft und Vanillemark schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen. Mehl mit Backpulver vermischen. Nun die Mehlmischung unter die Buttermasse heben und anschließend die Milch unterarbeiten, so das ein glatter Rührteig entsteht. Ein Backblech leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.

Tipp: Durch das Einfetten kann das Backpapier nicht verrutschen, wenn man den Rührteig auf dem Backblech verteilt.

Den fertigen Rührteig auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für den Apfelbelag

- 1 kg Äpfel (z.B. Elstar oder Boskoop)
- 150 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in etwa 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben dicht nebeneinander auf den Rührteig legen und leicht hineindrücken. Die gehobelten Mandeln über die Äpfel streuen.

Blechkuchen 35 bis 40 Minuten im Ofen goldbraun backen. Gegen Ende eine Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls die Backzeit leicht verlängern. Anschließend den Apfelkuchen auf dem Backblech abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen nach dem Backen mit etwas Zimtzucker bestreuen.