



Apfelkuchen vom Blech mit Baiser

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Prima Apfelkuchen / Familienkuchen

Zutaten

- Für den Teig / 16 Stücke:
- 250 g Mehl
- 220 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Für den Belag:
- 1 kg säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in dicken Spalten
- 250 ml Weißwein
- 3 El Wasser
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zimt Pulver
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- Für den Baiser:
- 5 Eiweiß
- 120 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Teig Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie 30 min. ausruhen lassen.

Schritt2

Die Apfelspalten sofort nach dem mit Schalen mit Zitronensaft marinieren und in Weißwein mit etwas Wasser nur ganz kurz aufkochen.

Schritt3

Nicht zu weich werden lassen und auf einem Küchensieb ablaufen, abkühlen lassen.

Schritt4

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt5

Gleichmäßig anpassen und für 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Nunmehr die Apfelspalten exakt und staffelförmig verteilen und mit gemahlenem Zimt und Vanillezucker bestreuen.

Schritt7

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker dazu geben und auf den Äpfeln verteilen, glatt streichen.

Schritt8

Den Backofen auf 180 ° C Oberhitze stellen, 10 min. in der mittleren Schiene backen, dann in der oberen Schiene goldbraun überkrusten. Heraus nehmen und noch heiß in Stücke schneiden.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** apfelkuchen, baisier, blechkuchen, kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelkuchen-vom-blech-mit-baiser/>