

Rheinischer Riesling - Apfel -Kuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell - „Weinselig - fruchtig“ - lecker, wer kann da schon widerstehen?

Zutaten

- Für eine 26 cm Springform:
- 300 g Mehl 405, gesiebt, mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 150 g Butter
- 275 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin - Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 kg geschmackvolle säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Würfeln
- Saft von 1 Zitrone
- 3/4 l rheinischer Riesling
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Aprikosen - Konfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, Umluft nicht empfehlenswert.

Schritt2

Das Mehl, Zucker / Vanillezucker das Ei mit den Knethaken gut verrühren. Heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt3

Danach 0, 5 cm dick ausrollen und die gefettete Springform auslegen; mit einer Tischgabel

mehrfach einstechen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Apfelwürfel mit Zitronensaft marinieren, trocken abgelaufen lassen, auf dem Teig verteilen.

Schritt5

Das Puddingpulver mit dem Zimt und etwas von dem Wein verrühren und in dem restlichen, erhitzten Wein und Zucker einlaufen lassen.

Schritt6

Dabei rühren, kurz aufkochen, abkühlen lassen, über den Äpfeln verteilen. Ca. 90 min. auf der mittleren Schiene backen, über Nacht auskühlen lassen.

Schritt7

Mit der erwärmten Konfitüre bestreichen und mit kleinen Kirschäpfeln und Minzeblättchen garniert und Schlagsahne servieren.

Rezeptart: Rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-riesling-apfel-kuchen/>