

Beschwipste Elke

Wir freuen uns immer riesig, wenn ihr uns eure Lieblingsrezepte schickt. Elke aus Mönchengladbach-Wanlo ist großer „Hoffentlich-schmeckt’s“-Fan und hat uns in Kochcast-Folge 37 ihren Lieblingskuchen vorgestellt: Apfel-Wein-Kuchen. Elke sagt: „Der Kuchen sieht so aus, als ob man backen kann – ist aber sehr sehr einfach zu machen.“

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pk. Backpulver

für die Füllung:

1 kg Äpfel (säuerlich), klein gewürfelt
3/4 l Weißwein
250 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 Pk. Puddingpulver Vanillegeschmack zum Kochen

für die Verzierung:

2 Becher Schlagsahne
1 Pk. gehobelte Mandeln
2 EL Zucker
g emahlener Zimt (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Aus den Teig-Zutaten einen Mübeteig kneten und kaltstellen.
2. Wein und Zucker aufkochen, Puddingpulver mit etwas Wein anrühren und dem Wein zugeben. Alles kurz aufkochen lassen. Die Äpfel zugeben und verrühren. Apfel-Wein-Masse etwas abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.
3. Den Teig in eine Springform füllen und seitlich einen Rand hochziehen. Abgekühlte Apfel-Wein-Masse in die Form geben und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60-70 Minuten backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und in der Form über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Mandeln, 2 EL Zucker und ggf. eine Prise Zimt in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur rösten, bis der Zucker geschmolzen und die Mandeln hellbraun sind.
5. Am nächsten Tag 2 Becher Sahne schlagen und auf dem Kuchen verteilen.
6. Die gerösteten Mandeln darüber streuen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/apfel-wein-kuchen>