

Zutaten Knetteig

500 g Mehl
250 g Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Weinstein*

Zutaten Füllung

1,5 kg Äpfel (in Scheiben geschnitten) am besten Boskop
100-150 g Zucker (je nach Süße der Äpfel)
200 g Rosinen oder Cranberries (sehr aromatisch, herbsüß)

Zubereitung Knetteig

Ergibt eine eindrucksvolle, hohe Torte. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Evtl. einige EL Wasser **, falls der Teig noch zu kompakt ist oder das Mehl sehr trocken. Flüssigkeit vorsichtig EL-weise zugeben, damit der Teig nicht zu weich wird. Bei Zubereitung mit Knethaken wirkt der Teig manchmal noch „krümelig“. Wenn man ihn mit dem Teigschaber oder den Händen zusammen drückt, sollte es ein „Kloß“ werden.

¼ des Teiges für den Deckel ausrollen. Oder (was ich praktischer und schneller finde) auf den Boden der Springform Klarsichtfolie geben, Teig darauf, ein weiteres Stück Klarsichtfolie darüber und Teig „platt“ drücken/rollen. Teigplatte bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder Gefrierfach. Sie lässt sich dann ganz leicht auf den Kuchen legen. Diese Methode geht wirklich fix und gelingt immer.

Restlichen Teig in der gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen. Teig bis zum Rand hochziehen/andrücken. Wichtig, da 1,5 kg Äpfel verwendet werden.

Zubereitung Füllung

Äpfel mit Zucker langsam zum Kochen bringen, nicht zu musig werden lassen. Sollten die Äpfel viel Saft abgegeben haben, kann man 1 Päckchen Puddingpulver mit wenig Wasser verrühren und darunter rühren. Dann wird die Füllung mit Sicherheit fest.

Äpfel auf den Teig geben und den Teigdeckel darauf. Bei 180° 40-50 Minuten backen. Kuchen sollte goldbraune Farbe haben. Kuchen unbedingt in der Form auskühlen lassen, damit er nicht bricht. Fertigen Kuchen mit leichtem Zuckerguss bestreichen.

Variante: erst Zuckerguss und darüber 100 g geröstete Mandelblättchen verteilen.

*) oder Backpulver, Weinstein ist magenfreundlicher und vor allem ohne Phosphat.

***) für alle Skeptiker: Wasser funktioniert wirklich hervorragend. Wem es zu simpel erscheint, kann auch Sojasahne oder Sojamilch nehmen.