

Backen und Kochen mit Josef

Apfelkuchen vom Blech, auch super zum einfrieren geeignet.
im süddeutschen Sprachraum als Apfeldatschi bekannt



Das Youtube Video, Apfelkuchen vom Blech, (Apfeldatschi) gibt es unter <https://youtu.be/3ga4ok89AV8>

Zutaten

- 10 Eier Größe L oder 12 Eier Größe M
- 350 Gramm Zucker (Puderzucker)
- 3 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver
- 360 Gramm Butter (weich)
- 360 Gramm Mehl
- Saft einer Zitrone (oder abgeriebene Schale 1 Zitrone)
- 8-10 große Äpfel
- 200g Aprikosenmarmelade fürs Aprikotieren und 75 ml Wasser
- 1-2 Teel. Zimt und 100 g Zucker zum bestreuen.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien halbieren und je halbierten Apfel, 5 Apfelveiertel (Apfelspalten) abschneiden.
3. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (es ist nicht erforderlich die Eier zu trennen, man kann auch die ganzen Eier mit dem Zucker verrühren. Jedoch sagt mir mein Gefühl, dass der Kuchen hinterher etwas lockerer ist, wenn die Eier getrennt werden und das Eiweiß zu Schnee geschlagen wird, deshalb mache ich dies bei diesem Rezept.)
4. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker solange schlagen bis der Teig weiß geworden ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann den Saft einer Zitrone einrühren oder später die abgeriebene Zitronenschale mit dem Mehl vermischen und in den Teig unterheben.

5. Jetzt die weiche Butter dazugeben und langsam einrühren
6. Denn Eischnee mit einem großen Schneebesen unterheben
7. Das Mehl mit dem Backpulver und der abgeriebenen Zitronenschale (oder den Saft einer Zitrone wie unter 4 beschrieben) vermischen und nach und nach unter den Teig heben. Das Backpulver am besten mit einem kleinen Haarsieb in das Mehl sieben.)
8. Den Teig auf das Blech streichen und dicht an dicht mit den Apfelvierteln belegen. Und mit viel Zimt Zucker Gemisch bestreuen.
9. Bei 180 Grad für 50-55 Minuten backen, jedoch nach 35 Minuten apricotieren und dann fertig backen.
10. Nach dem der Kuchen fertig gebacken ist, für 2 bis 3 Stunden auskühlen lassen, am besten über Nacht. Wer den Kuchen portinesweise einfrieren möchte, sollte den Kuchen erst einen Tag ruhen lassen und dann in Stücke schneiden. Durch das Ruhen nach dem backen bekommt der Kuchen seine nötige Festigkeit und Struktur.

Apricotieren: Beim Abricotieren für dieses Rezept werden ca 200 g Aprikosenkonfitüre mit 75 ml Wasser verrührt und 15 Minuten bevor der Kuchen fertig gebacken ist, damit bestrichen und dann weitere 15 Minuten fertig gebacken. Dies gibt den Kuchen einen schönen Glanz und einen zusätzlich besseren Geschmack.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/apfelkuchen-vom-blech/home.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED