

—Karamelisierter Apfelkuchen mit Hefeteig



- <https://www.daskochrezept.de/rezepte/apfelkuchen-mit-hefeteig>
 - [apfelkuchen_mit_hefeteig_-_einfach_lecker_daskochrezept.de.pdf](https://www.daskochrezept.de/rezepte/apfelkuchen-mit-hefeteig-einfach-lecker-daskochrezept.de.pdf)

Das ist re-engineered. Das Ziel ist und war, einen Apfelkuchen so hinzubekommen, wie ihn die Fieles-Oma immer gemacht hat. Also einen ungedeckten Apfelkuchen mit Rosinen, der nach dem Backen einfach nur leckerst karamelisiert oben war.

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG

- 1/2 Hefewürfel
- 175 ml Milch (lauwarm)
- 75 g Zucker
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 Ei

FÜR DEN BELAG

- 250 g Saure Sahne
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 5 Äpfel
- 40 g Butterflöckchen
- ROSINEN gehören oben drauf!!!
 - Ohne Rosinen ist dieser Kuchen nur halb so gut!
 - Die Rosinen müssen gut in Wasser eingeweicht werden, damit sie beim Karamelisieren nicht verkohlen!

Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch auflösen und mit dem Zucker, dem Mehl, der Butter, Zitronenabrieb und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Saure Sahne mit der Vanille, der Hälfte des Zuckers und den Eiern glatt rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Den Teig auswellen und auf das Blech legen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken. Mit der Creme bestreichen und dachziegelartig mit den Apfelspalten belegen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit den Butterflöckchen belegen. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

[gebaeck und kuchen](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/keramelisierter_apfelkuchen_mit_hefeteig

Last update: **2026/03/31 15:10**

