

Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 60 min. + 2 Stunden Ruhezeit für den Teig



„Einen Apfelkuchen nach guter alter Art backe ich am liebsten mit einem Mürbeteig, für den ich ein bewährtes Rezept habe“, sagt Christine Klingenberg. Sie gibt dafür Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver in eine Rührschüssel und lässt den Teig gut von der Küchenmaschine durchkneten. Der Teig muss danach 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.



Nun bleibt reichlich Zeit, um die Äpfel zu schälen und in Spalten zu schneiden. Christine Klingenberg bevorzugt zum Kochen und Backen die alte Sorte Boskop. „Aber man kann auch andere Sorten verwenden. Sie sollten nur nicht zu weich sein und am besten leicht säuerlich, denn die Kombination aus säuerlichem Apfel und süßem Teig harmoniert optimal.“



Jetzt wird die runde Backform für den Teig vorbereitet. Auf den Boden legt Christine Klingenberg Backpapier, bevor sie die Form sorgfältig mit Fett auspinselt. Dann streicht sie mit mehlbestäubten Händen den Teig in die Form hinein, wobei die Ränder etwas hochgezogen werden. Der Boden bleibt mit 0,5 Zentimetern relativ dünn.



„Mürbeteig wird mit einer Gabel eingestochen, damit der Teig beim Backen gleichmäßig aufgeht“, verrät die Backexpertin. Danach legt sie die Apfelspalten in die Form, ordentlich fächerförmig auf dem Teig verteilt. Man könnte darüber noch Zitronensaft träufeln. „Aber dann wird es so flüssig, das mag ich nicht“, meint Christine Klingenberg.



Nun geht es ab in den Ofen für etwa 20 Minuten bei 180 Grad (Heißluft, nicht vorgeheizt). Mit einem Holzstäbchen prüft Christine Klingenberg, ob der Kuchen fertig ist – ein bewährter Hausfrauentrick. Der Teig soll nicht am Holz kleben, sondern es sollen kleine Krümel haften bleiben. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



Zum Glasieren verwendet Christine Klingenberg gern selbst gemachte Aprikosenmarmelade oder englische Orangenmarmelade. Sie wird in einem kleinen Topf 2 bis 3 Minuten aufgekocht, damit der Zucker karamellisiert. „Das gibt einen schönen Glanz, und die Marmelade verläuft nicht“, sagt die Expertin. Die flüssige Marmelade mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

200	g	Mehl
85	g	Zucker
85	g	weiche Margarine
1	TL	Margarine für die Form
1		Ei
2	TL	Backpulver
4		Äpfel je nach Größe, am besten Boskop
3	EL	Orangen- oder Aprikosenmarmelade
30	g	Mandelblättchen
1	EL	gehackte Walnüsse oder Haselnüsse
50	g	Zartbitterschokolade (ca. 60% Kakaogehalt)



Für die Garnitur greift Christine Klingenberg zu den Mandelblättchen. Außerdem hat sie Walnüsse schnell in einem Mixer klein gehackt. „Haselnüsse schmecken auch gut auf diesem Kucken. Wer sie verträgt, sollte sie ruhig verwenden“, sagt Christine Klingenberg, die es liebt, Rezepte auch einmal zu variieren.



Der krönende Abschluss ist die Verzierung mit einem „Schokoladengitter“: ein Muss für die Kapellenhöhe, in der sich alles um Schokolade dreht. In der Backstube wird sie in einem Pfännchen im Wasserbad erwärmt und dann dekorativ in feinen Linien über den Kuchen gegossen.