



MEIN GENUSS



## Gedeckter Apfelkuchen



### It's a match!

It's a match! Mit unserem Bourbon Vanillezucker verfeinerst du nicht nur das gleichnamige Knuspergebäck! Probier's aus!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, **Keksgewürz**, Ei und Salz zu einem glatten Teil kneten. Den Teil zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Währenddessen kannst du die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit 3 EL Wasser, 100 g Zucker, Rosinen und Zimt ca. 10 Minuten andünsten und anschließend abkühlen lassen.
- 3 Eine Springform einfetten. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Springform geben. Den Boden am Rand gut hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und *15-20 Minuten* bei *200 Grad* im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und das Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und darauf legen. Bei gleicher Hitze nochmals ca. *15 Minuten* backen.
- 5 Danach den fertigen Kuchen aus dem Ofen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Den Apfelkuchen abschließend mit Puderzucker bestreuen.

## Zutaten

300 g Mehl  
2 TL gestrichenes Backpulver  
150 g Butter  
200 g Zucker  
2 TL Bourbon Vanillezucker  
1 Ei  
1 TL Keksgewürz aus dem Gewürzset Süßes  
1 Prise Salz  
50 g Rosinen  
2 kg Äpfel  
1 TL Zimt  
125 g Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.