

Klassische Apfelwähe: Einfaches Rezept für einen saftigen Apfelkuchen mit Mürbeteig

Die Apfelwähe ist ein Apfelkuchen, der sehr lecker und saftig ist. Er lässt sich mit unserer Anleitung auch ganz einfach zubereiten und ist flach, wie eine französische Tarte.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Mürbeteig:

- 50g Zucker
- 100g Butter
- 150g Mehl
- 1 Eigelb (20g)

Zutatenliste für den Guss:

- 100g Sahne
- 50g Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40g Puderzucker
- 1 Ei (50g)

Zutatenliste für den Belag:

- 3 Äpfel (entkernt und in Spalten geschnitten)
- 1 Prise Zimt
- 60g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

- 1 flache runde Form (geeignet ist eine Pizzaform)

Backtemperatur: Zirka 40 Minuten bei 190 Grad

So bereiten Sie den Mürbeteig für die Apfelwähe zu

Aus Mehl, Butter, Zucker und dem Ei rasch einen klassischen Hackteig herstellen und kühl stellen.

Tipp: Beim Mürbeteig sollten Sie unbedingt kalte Butter verwenden, sonst wird der Teig "brandig" und bröselig.

Danach den Teig dünn rund ausrollen und in eine flache Form geben.

Tipp: Falten Sie den rund ausgerollten Mürbeteig einmal bis zu Mitte und legen ihn so in die Form. Dort dann wieder auseinanderklappen.

Den Rand etwa einen Zentimeter hoch an der Form andrücken.

So bereiten Sie den Belag zu

Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kernhaus rausschneiden und die Apfelviertel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben kreisrund auf dem Mürbeteig verteilen.

Tipp: Statt Äpfel können Sie so auch anderes Obst wie Birnen oder Zwetschgen verarbeiten.

Zimt mit den Haselnüssen mischen und auf die Apfelscheiben geben.

Tipp: Sie können auch Rosinen dazugeben, das passt gut zu den Äpfeln!

So bereiten Sie den Guss für die Apfelwähe zu

Sahne, Milch, Vanillezucker und Puderzucker verrühren. Anschließend das Ei dazugeben und verquirlen.

Tipp: Puderzucker ist einfach viel feiner als üblicher Haushaltszucker. Der Puderzucker löst sich deshalb in dem Guss besser auf.

Den Guss über den Äpfeln verteilen und im Backofen bei 190 Grad etwa 40 Minuten backen.