



Apfelkuchen, wie er sein muss

Description

Okay, ich stehe normalerweise nicht auf Obst im Kuchen und backe lieber Brownies & Co. Aber dieser ultrasaftige Apfelkuchen hier ist vor einem speziellen Hintergrund entstanden. Der [Brauwolf](#) und ich haben nämlich ein bisschen herumgesponnen und kamen auf die fantastische Idee, ein Foodpairing zum Thema Bier und Kuchen anzubieten. Ja, Bier ? und Kuchen – nicht Kaffee und Kuchen, ihr habt richtig gelesen!

Gesagt, getan. Denn genau wie für Schokolade und Kaffee hege ich auch eine gewisse Begeisterung für Bier, die Aromenvielfalt, die verschiedenen Braustile... da gibt es viel zu entdecken, zu schnuppern, zu schmecken. [So habe ich auch Christian kennengelernt](#) und seitdem einige wunderbar-leckere Abende mit ihm und Gleichgesinnten verbracht. „Verbacken“ habe ich Bier sowieso schon das ein oder andere Mal, zum Beispiel in den [Schwarzbier-Brownies](#) oder im [Guinness-Schoko-Kuchen](#). Nun also: Kuchen essen, Bier dazu trinken! ?

Zurück zum Apfelkuchen, den ihr natürlich ganz klassisch auch ohne Bier (und dann natürlich mit Kaffee!) genießen könnt. Er bildete den Auftakt unseres Brauwolf-Schokohimmel-Abends und hat seine Aufgabe, den fruchtigen Part einzunehmen, mit Bravour erfüllt. Zusätzlich hatte ich noch schokoladiges und cheesiges Gebäck mit – die Rezepte folgen in den nächsten Wochen. Das Grundrezept für den Rührkuchen habe ich bei [Mara](#) entdeckt. Mit Zimt und Mandeln habe ich ihn noch ein wenig verfeinert.



Äpfel in Zimt-Zucker für
den Kuchen



Apfelkuchen, frisch aus
dem Ofen



mit Bierbegleitung

default watermark

schokohimmel.com

[Rezept drucken](#)

Apfelkuchen, wie er sein muss

....saftigster Apfelkuchen

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- ca. 5 - 6 Äpfel ich: 4 große, Zitronensaft sowie 25 g Zucker + 1/2 TL Zimt
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 ml Milch
- Mandelstifte nach Belieben zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- /Unterhitze vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Mischung aus 25 g Zucker und 0,5 TL Zimt vermengen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln je ca. 1 Minute lang unterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen, in Portionen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.
5. Die vorbereiteten Äpfel unter den Teig heben.
6. Den Rührteig in beliebige Kastenformen (gefettet oder ausgelegt mit Backpapier) füllen, nach Belieben mit Mandelstiften bestreuen und ca. 50-60 Minuten backen. Die Kuchenoberfläche könnt ihr nach gut 30 Minuten bei Bedarf mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu stark bräunt.
7. Stäbchenprobe nicht vergessen! Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und reinhauen.

Schokohimmlische Randnotizen

- Es ist viel Teig - entweder ihr reduziert/halbiert das Rezept einfach oder ihr macht ca. zwei Kastenformen à je 25 cm voll.

- Ich habe mit der angegebenen Menge 1x30 cm, 1x 20cm und zusätzlich eine amerikanische Mini-Kastenform gefüllt. Die beiden größeren Kuchen haben 50-60 Minuten im Ofen gebraucht, der kleine nur 35. Solltet ihr Muffins machen, reichen bestimmt auch 25 Minuten. Also: Augen auf ? .

So mag selbst ich Obstkuchen! Ein unfassbar saftiger Rührkuchen, fruchtig-äpfelig, vanillig und on top knackiger Biss durch die Mandeln.

Ach ja, das Bier: Wir haben diverse Pils-Sorten und ein Indian Pale Ale zum Rührkuchen verkostet. Alle Teilnehmer waren begeistert, soweit ich das mitverfolgen konnte ? . Lasst euch also gesagt sein, auch wenn es sich zunächst ungewöhnlich anhört: Bier und Kuchen zusammen, das geht! Sogar richtig gut, wenn ihr mich fragt.

Und auch ohne Bierbegleitung ist dies hier ein absolut perfekter „Mögen-alle-Kuchen“ für die Familie, Freunde, Kinder, Kollegen... meine Empfehlung: machen!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Apfel
2. Apfelkuchen
3. Bier
4. Foodpairing
5. Kastenkuchen
6. Kuchen
7. Mandeln
8. Puderzucker

Date Created

14. März 2018

Author

schokohimmel

default watermark