

# GEDECKTE APFELTORTE NACH OMA`S ART

Posted on 26. Oktober 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für einen meiner allerliebsten Apfelkuchen: Gedekte Apfeltorte nach Oma`s Art. Ich liebe diesen Kuchen einfach und er gehört für mich jedes Jahr zum Herbst dazu. Die erste gedekte Apfeltorte nach Oma`s Art gibt es traditionell bei uns, wenn wir die Winteräpfel in unserem Garten ernten...







Diese Äpfel heißen bei uns zwar schon immer Winteräpfel und es ist ja auch eine Winterapfelsorte, aber eigentlich sind es Äpfel der Sorte Ontario. Sie werden besonders süß, wenn sie noch am Baum den ersten nächtlichen Frost abbekommen haben. Zudem bleiben sie schön knackig, auch nach dem andünsten. Ihr könnt hier natürlich jede Apfelsorte eurer Wahl hernehmen oder am besten gleich mehrere Sorten mischen. Dann wird die Apfelfüllung ganz besonders lecker.

Ein richtig toller und klassischer Sonntagskuchen für die Kaffeetafel, den es nach diesem Rezept bei uns seit vielen Jahren gibt. Früher hat ihn Oma gebacken und nun habe ich seit einiger Zeit diese Tradition übernommen. Natürlich habe ich noch ein wenig von meinem heiß geliebten, [selbstgemachten Vanilleextrakt](#) ins Rezept hineingemogelt. Ordentlich Rum war schon immer drin. :) Am besten schmeckt er übrigens nach einem ausgedehnten Herbstspaziergang, mit einem Klecks

Sahne und einer heißen Tasse Kaffee (oder auch Tee)...



## Zutaten für die gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art

(für 1 Springform von 26-28cm)

### Teig:

- 300g Mehl (gerne auch [Dinkel-](#) oder Vollkornmehl)
- 2 gestr. TL (Weinstein-) Backpulver
- 150g Butter, kalt in Stücken
- 200g Zucker
- 1/2 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz

### Apfelfüllung:

- 100g Rosinen (ersatzweise Cranberries)
- 50g Rum oder Apfelsaft + 2-3 EL
- ca. 1,3 kg Äpfel, geschält und entkernt (von ca. 2 kg Äpfeln; Aus dem Garten evtl. etwas mehr, da mehr Ausschuss.)
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver (zum kochen) oder 17g Speisestärke
- 1 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1/2 TL Zimt
- spitzer Zitronensaft

- Schalenabrieb von 1 (Bio-) Zitrone
- 2-3 Tropfen Rum-Aroma

### **Zuckerguss:**

- 200g Puderzucker
- 3-4 El Rum oder Zitronensaft

## **Gedekte Apfeltorte nach Oma`s Art ZUBEREITEN:**

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Für einige Stunden - am besten über Nacht- ziehen lassen.

### **Mürbeteig:**

- Alle Zutaten zügig verkneten oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht.
- Nochmal per Hand kurz verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.
- Derweil die Apfelfüllung zubereiten (siehe unten).
- Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze oder 160°C Umluft/ Heißluft vorheizen.
- Springform mit Backpapier auslegen.
- 1/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen oder einfach mit der flachen Hand gleichmäßig andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für etwa 10-12 Minuten vorbacken.
- Den restlichen Teig weiterhin in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.
- Kuchenboden nach dem Backen auf einem Kuchengitter kurz etwas auskühlen lassen.

### **Apfelfüllung:**

- Die Äpfel vierteln, in kleine Stücke schneiden und mit dem Spritzer Zitronensaft vermischen.
- 2 El Rum oder Apfelsaft mit dem Vanillesoßenpulver glatt rühren.
- Zusammen mit den Äpfeln, Rumrosinen (inkl. Rum oder Apfelsaft) und den restlichen Zutaten für die Apfelfüllung für einige Minuten dünsten. Anschließend etwas abkühlen lassen.

### **Fertigstellung:**

- Die Hälfte des kalt gestellten Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Springformgröße ausrollen.
- Den restliche Teig zu einem Strang formen. Als Rand auf den vorgebackenen Boden in die Springform legen und am Rand andrücken, sodass dabei ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

- Die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und mit der ausgerollten Teigplatte abdecken.
- Bei gleicher Hitze nochmals für ca. 25-30 Minuten backen.
- Danach den Kuchen in der Springform abkühlen lassen.
- *Zuckerguss*: Puderzucker mit dem Rum glatt rühren und die gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art mit dem Zuckerguss überziehen.

## ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Für einige Stunden – am besten über Nacht- ziehen lassen.

### Mürbeteig:

- Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und für 30 Sek./ Stufe 5 verkneten.
- Nochmal per Hand kurz verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.
- Derweil die Apfelfüllung zubereiten (siehe unten).
- Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze oder 160°C Umluft/ Heißluft vorheizen.
- Springform mit Backpapier auslegen.
- 1/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen oder einfach mit der flachen Hand gleichmäßig andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für etwa 10-12 Minuten vorbacken.
- Den restlichen Teig weiterhin in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.
- Kuchenboden nach dem Backen auf einem Kuchengitter kurz etwas auskühlen lassen.

### Apfelfüllung:

- Die Äpfel vierteln und in kleine Stücke schneiden und mit dem Spritzer Zitronensaft vermischen.
- 2 EL Rum oder Apfelsaft mit dem Vanillesoßenpulver glatt rühren.
- Zusammen mit den Äpfeln, Rumrosinen (inkl. Rum oder Apfelsaft) sowie den restlichen Zutaten für die Apfelfüllung in den Mixtopf geben und für 12 Min./ 100° C/ Stufe 1/ Linkslauf dünsten. Eventuell dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung vorsichtig unterstützen.
- Anschließend etwas abkühlen lassen.

### Fertigstellung:

- Die Hälfte vom kalt gestellten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Springformgröße

ausrollen.

- Den restliche Teig zu einem Strang formen. Als Rand auf den vorgebackenen Boden in die Springform legen und am Rand hochdrücken, sodass dabei ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.
- Die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und mit der Teigplatte abdecken.
- Bei gleicher Hitze nochmals für ca. 25-30 Minuten backen.
- Danach den Kuchen in der Springform abkühlen lassen.
- *Zuckerguss*: Puderzucker mit dem Rum glatt rühren oder im Thermomix für für 10 Sek./ Stufe 6 vermischen.
- Die gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art mit dem Zuckerguss überziehen.

