



Saftiger Apfelkuchen



the Smart Oven®-Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Saftiger Apfelkuchen

⌚ Vorbereitung: 1 Stunde / Kochdauer: 1 ¼ Stunden / Ruhezeit: 2 ½ Stunden

👥 Für 8 Personen



## Für den Teig

360 g glattes Mehl  
1 Esslöffel Puderzucker  
1 Teelöffel fein geriebenes Salz  
225 g kalte, ungesalzene Butter,  
in 1 cm große Würfel geschnitten  
120 ml Eiswasser

## Für die Füllung

2,5 kg Granny Smith-Äpfel, geschält, entkernt,  
in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

## 175 g Puderzucker

75 g dunkelbrauner Zucker  
1 ½ Teelöffel gemahlener Zimt  
½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss  
½ Teelöffel gemahlenes Piment  
½ Teelöffel gemahlener Ingwer  
½ Teelöffel fein geriebenes Salz  
2 Esslöffel Maismehl  
45 g ungesalzene Butter

1. Mehl, Zucker und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Schneebesen vermengen. Butter hinzufügen und per Hand mit den trockenen Zutaten vermischen, bis die Konsistenz an grobe Brotkrümel erinnert.
2. Eiswasser hinzugeben und Teig mit den Händen sanft kneten, bis die Zutaten zu einer lockeren Masse werden, ohne den Teig übermäßig zu kneten.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und zu einer Kugel formen, halbieren, jede Hälfte zu einer Scheibe formen und separat mit Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank legen.
4. 75 g Puderzucker sowie dunkelbraunen Zucker, Würzmischung, Salz und Maismehl in einer kleinen Schüssel vermengen.
5. Einen großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. 25 g Butter zugeben und schmelzen lassen. Apfelscheiben sowie die restlichen 100 g Puderzucker hinzugeben, Zucker unter Umrühren gleichmäßig verteilen und 10 Minuten anschwitzen, bis die Apfelscheiben etwas weicher geworden sind. Sanft und oft umrühren, damit die Apfelscheiben gleichmäßig weich werden.
6. Durch das Ankochen der Äpfel mit Zucker schrumpfen diese bereits in diesem Schritt, wodurch die großen Lücken vermieden werden können, die oft unter der gebackenen Kuchenkruste entstehen.
7. Die während des Kochvorgangs entstandene Flüssigkeit abseihen, sobald die Äpfel weich sind. Restliche Butter hinzufügen und gleichmäßig auf den Äpfeln verrühren. Apfelscheiben in einer Schicht auf einem Backblech mit Rand verteilen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Topf beiseite stellen, aber noch nicht abspülen.
8. Die abgekühlten Apfelscheiben erneut in den Topf geben, mit der Zucker-Gewürz-Maismehlmischung bestreuen und diese durch Rühren gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen.

9. Teigboden ausrollen, bis er einen Durchmesser von etwa 35 cm hat und etwa 3 mm dick ist. Für einen leichteren Transfer vorsichtig in der Mitte falten, auf eine Kuchenform mit 24 cm Durchmesser und 4 cm Tiefe legen, entfalten und auf dem Boden ausbreiten. Rand behutsam aufstellen. Vor Hinzufügen der Füllung mindestens 10 Minuten lang in den Kühlschrank legen.
10. Die obere Kruste ausrollen, bis sie etwa 3 mm dick ist, und in die Mitte eines Stücks Backpapier legen. Mindestens 10 Minuten lang in den Kühlschrank setzen.
11. Kuchenform mit aufgestelltem Rand und obere Kruste aus dem Kühlschrank nehmen. Obere Kruste beiseite legen. Apfelmischung gleichmäßig in der Kuchenform verteilen.
12. Obere Kruste vom Backpapier ablösen und mittig auf dem Kuchen platzieren. Vorsichtig entfalten; die Kanten der oberen Kruste und des Randes zusammendrücken.
13. Beide Teigstücke mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer gleichmäßig zurechtschneiden, sodass noch 1 cm Teig über den Rand der Kuchenform ragt. Kanten zusammenpressen. Kuchen für 15 Minuten kühlstellen, damit die Kruste erhärten kann.
14. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer 4-5 etwa 5 cm lange Einschnitte auf der oberen Kruste vornehmen, damit der beim Backen entstehende Dampf entweichen kann.
15. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/ KONVEKTION/175 °C/1 ¼ Stunden auswählen und Start-Taste drücken.
16. Kuchen auf ein großes Backblech stellen und backen, bis die Kruste knusprig und goldbraun ist und die Füllung leicht köchelt.
17. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden auf einem Drahtgitterrost auskühlen lassen.