

**Sonntagskuchen**

**Lucia Kranz**

**Freitag, den 02.02.2024**

**Apfelriemchen - Rheinischer Apfelkuchen**

**Für 16 Stücke**

**Zutaten:**

**Für das Apfelmus:**

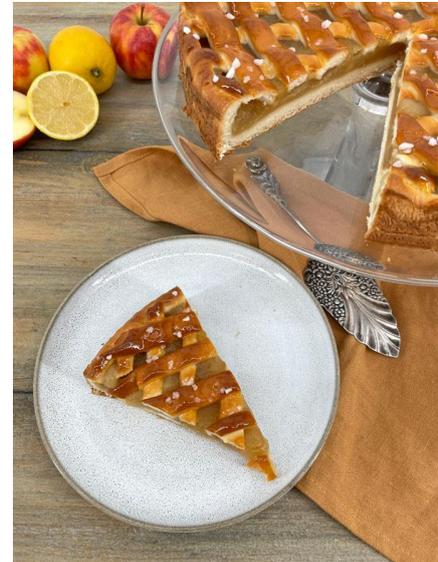
1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)  
50 g Zucker  
50 ml Wasser  
1/4 TL Zimt

**Für den Hefeteig:**

125 ml Milch  
50 g Butter  
20 g frische Hefe (halber Würfel)  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Zucker  
3 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Aprikosenkonfitüre  
1 TL Wasser

**Außerdem:**

Springform (Ø 26 cm)  
Backpapier für die Form  
Giterrädchen  
Hagelzucker zum Bestreuen



**Zubereitung:**

1. **Für das Apfelmus** Äpfel abbrausen, trocknen, schälen und entkernen. Äpfel vierteln und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in einen mittelgroßen Topf geben.
2. Wasser, Zucker und Zimt zugeben und offen aufkochen. Äpfel bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.
3. Topf von der Kochstelle nehmen und das Apfelmus abkühlen lassen.
4. **Für den Hefeteig** Milch und Butter in einen kleinen Topf geben und lauwarm erwärmen.
5. Topf von der Kochstelle nehmen und die Hefe zugeben und glattrühren.
6. Mehl, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mit einem Schneebesen mischen.
7. Hefemilch zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf der 2. Stufe zu einem glatten Hefeteig kneten.
8. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
9. Eine Springform (Ø 26 cm) inklusive Rand mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
10. Teig erneut kurz durchkneten und ein Drittel vom Teig für das Gitter abnehmen.
11. Restlichen Hefeteig rund (Ø 30 cm) ausrollen und in die Form legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen.
12. 710 g Apfelmus auf den Teig geben und glattstreichen.
13. Den übrigen Hefeteig ausrollen und entweder von Hand Streifen schneiden und gitterförmig auf den Kuchen legen (oder ein Giterrädchen benutzen und das Gitter auf den Kuchen legen.)
14. Eigelb in einer Tasse verquirlen und das Gitter damit bestreichen.
15. Kuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 30 Minuten goldgelb backen. Kuchen in der Form auf einem Gitter kurz ankühlen lassen.
16. Inzwischen Konfitüre und 1 TL Wasser in einen kleinen Topf geben und kurz erhitzen.
17. Das Gitter auf dem heißen Kuchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen (aprikotieren) und mit Hagelzucker bestreuen. Springformrand ablösen und den Kuchen komplett erkalten lassen.

**Lucias Tipp:** Wenn gewünscht, mit Vanillesahne servieren.