



Zutaten

Mürbteig:

- 300g Mehl
- 150g weiche Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL saure Sahne (oder Rum)

Apfelfüllung:

- 1 kg säuerliche Äpfel (Boskop)
- 60g Zucker
- Abgeriebene Zitronenschale
- 3 EL Zitronensaft

Florentinerguss:

- 50g Butter
- 75g Zucker
- 1 EL Honig
- 3 EL Milch
- 100g Mandelblättchen
- Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Backzeit

Springform von 26 cm

Vorbacken:

10-15 Minuten bei 200 °C

Fertig backen:

25-30 Minuten bei 200 °C


FLORENTINER APFELKUCHEN

Unsere rehm eLine Produkte entwickeln wir nach der agilen Arbeitsmethode Scrum. Das ermöglicht uns ein schnelles Umsetzen von Kundenwünschen und eine kontinuierliche Optimierung unserer Produkte.

Alle Anforderungen arbeiten wir dabei in sog. Sprints ab. Das sind 14-tägige Phasen, in denen das eLine Team die für einen Sprint definierten Aufgaben en bloc umsetzt. Am Ende gibt es einen Rückblick mit Kuchen. Hier das Rezept unserer Köstlichkeit des letzten Sprints.

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl in die Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, Zitronenschale und -saft langsam halb weich dünsten, erkalten lassen.
3. Für den Florentinerguss die Butter mit dem Zucker, Honig und der Milch erhitzen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dicklich gelb einkochen. Vom Herd nehmen, die Mandelblättchen unterrühren, lauwarm abkühlen lassen.
4. Den Ofen vorheizen. Zwei Drittel des Mürbteigs etwas größer als die Springform ausrollen, die Form damit auslegen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Einen Streifen zusammengedrückte Alufolie gegen den Teigrand drücken, damit er nicht zusammenfällt. Den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen. Lichtgelb vorbacken. Die Alufolie entfernen.
5. Den Kuchenboden mit 1-2 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Apfelfüllung darauf verteilen und glattstreichen. Den restlichen Mürbteig dünn ausrollen, in Größe der Form rund ausschneiden, die Apfelfüllung damit bedecken. Die Teigdecke vorsichtig mit dem Florentinerguss bestreichen. Den Kuchen goldgelb fertigbacken.
6. Nach dem Abdämpfen den Formrand mit einem Messer zwar lösen, aber noch geschlossen halten. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Den Kuchen vom Formboden lösen und auf eine Platte heben, den Formrand erst nach dem Erkalten entfernen.



Einfach QR-Code Scannen und sich das Rezept vorführen lassen.