



# Weinseliger Apfelkuchen mit Baiserhaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Hausfrauen Art, besonders fruchtig - weinselig

## Zutaten

- Für den Teig einer 28 cm großen Springform:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 1 TL Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 g warme Butter
- Für die Füllung :
- 500 g säuerliche Äpfel in groben Stücken
- Etwas Zitronenabrieb
- 325 ml Weißwein
- 120 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille - Pudding Pulver
- 50 g Rosinen, gewaschen
- 1/2 Tl Zimtpulver
- Für das Baiser:
- 3 Eiweiß mit 3 Tl Zucker steif geschlagen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Boden:

### Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und für 30 min. im Kühlschrank kalt stellen.

### **Schritt3**

Die Springform ausfetten, den Teig ausrollen, der Form anpassen und am Rand etwas auf kannten.

### **Schritt4**

Die Füllung:

### **Schritt5**

Das Puddingpulver mit etwas Weißwein anrühren.

### **Schritt6**

Die Apfelstücke mit dem Zucker, Zimtpulver, Zitronen Abrieb, dem Weißwein und das Puddingpulver verrühren, nur ganz kurz zusammen aufkochen, die Rosinen dazu geben, abkühlen lassen.

### **Schritt7**

Die Füllung auf dem Boden verteilen und bei zunächst bei 180 ° C / Heißluft, 30 min. backen, kurz heraus nehmen.

### **Schritt8**

Das steifgeschlagene Ei in einem Spritzbeutel verteilen und Ofen auf höchste Stufe Oberhitze hoch schalten.

### **Schritt9**

Den Kuchen nach Belieben ausspritzen, für weitere 10 - 12 min. goldbraun überbacken.

### **Schritt10**

Komplett gut auskühlen lassen (Am besten über Nacht)

### **Schritt11**

denn gut gekühlt schmeckt der Weinseliger Apfelkuchen besonders gut.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** baisierhaube

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinseliger-epfelkuchen-mit-baiserhaube/>