

01.09.2022

## Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Nuss-Gitter



### Zutaten

#### Mürbteig:

150 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Mehl, glatt  
130 g Butter, kalt  
100 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Dotter

#### Apfelfülle:

1 kg Äpfel  
Zitronensaft  
5 EL Semmelbrösel  
Zimt nach Geschmack

#### Rum-Rosinen-Nuss-Gitter:

100 g Rosinen  
2 Eiklar  
1 Dotter  
6 EL Haselnüsse, gerieben  
4 EL Rum

#### Für die Kuchenform:

Backtrennpapier

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Zubereitung

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht in Rum einweichen.

Mehl, Butterstücke, Staubzucker, Dotter und Salz rasch zu einem Mürbteig verkneten.

Mit Folie abdecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln.

Mit Zitronensaft, Zimt und Semmelbröseln vermischen.

Mürbteig auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelwalker in der Größe der Kuchenform ausrollen.

In eine mit Backtrennpapier belegte Kuchenform legen, den Rand hochziehen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Apfelfülle auf dem Mürbteig gleichmäßig verteilen.

Für das Rum-Rosinen-Nuss-Gitter die eingeweichten Rum Rosinen mit dem Mixstab pürieren.

Eiklar steif schlagen.

Dotter, das Rosinenpüree, die Nüsse und den Rum unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Apfelfülle spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr je nach Größe der Kuchenform bei ca. 170 °C ca. 30 min backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

**Tipp:** Anstelle von Rosinen kann auch Marzipan verwendet werden.

---