

Florentiner Apfelkuchen

 [sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/florentiner-apfelkuchen](https://www.sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/florentiner-apfelkuchen)



FÜR DEN MÜRBETEIG

Klassisches Mürbeteigrezept

1 EL Aprikosenkonfitüre

0 FÜR DIE APFELFÜLLUNG

1 kg Äpfel, geschält, geviertelt

60 g Zucker

3 EL Zitronensaft

FÜR DEN FLORENTINERGUSS

50 g Butter

75 g Zucker

1 EL Honig

3 EL Milch

100 g Mandelblättchen

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Kochzeit: 45 Minuten

Insgesamt: 105 Minuten

Florentiner Apfelkuchen: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 45 Minuten

Temperatur: 200 °C Ober-/ Unterhitze

Backform: 1x Springform, 26cm

Schritt 1: Zubereitung des Mürbeteigs

Zunächst den Mürbeteig zubereiten, kalt stellen.

Schritt 2: Herstellung der Apfelfüllung

Äpfel mit Zucker und Zitronensaft halbweich dünsten, erkalten lassen.

Schritt 3: Für den Florentiner-Guss

Für den Guss Butter, Zucker, Honig und Milch erhitzen, etwa 5 Minuten dicklich-gelb einkochen. Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200 C Grad vorheizen.

Schritt 4: Fertigstellung des Apfelkuchens

Springform (26cm) mit Butter einreiben.

Auf bemehlter Arbeitsfläche gut die Hälfte des Mürbeteigs ausrollen, in die Form legen, Rand hochdrücken. Gefaltetes Pergamentpapier an den Rand drücken, mehrmals den Boden einstechen. 10-15 Minuten goldgelb vorbacken. Pergamentpapier entfernen.

Den vorgebackenen Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Apfelfüllung darauf geben. Restlichen Teig dünn ausrollen, in Größe der Form rund ausschneiden, Füllung damit bedecken.

Guss darüberstreichen. In weiteren 30 Minuten goldgelb backen. Torte etwa 20 Minuten abdämpfen lassen, aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.