



Kuchen de manzana

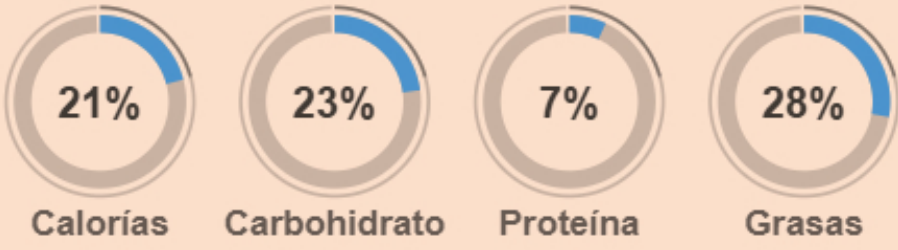


★★★★★ 4/5 108 votos Añadir a Favoritos

¿Amas los clásicos tanto como nosotros? El kuchen es una preparación originaria de Alemania, que literalmente se traduce a pastel. ¡Nada más clásico que eso! Entonces, para quienes los amamos, esta receta es un imperdible de la once, un tecito bien caliente, un pan crujiente y un pedacito de kuchen de manzana, con la mejor compañía de tu familia y amigos, es lo que todos necesitamos de vez en cuando. Sin duda en cada bocado sentirás el amor y la dedicación de la persona que lo preparó. Porque si algo tienen los clásicos, es una gran historia y mucho sabor. ¡Sigue leyendo para saber cómo hacer un kuchen de manzana!

PARA: MOLDE DE 20 CMS / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: ALTA

- Para el relleno:
- 4 manzanas rojas peladas
- ½ taza de azúcar blanca
- ¼ cda. de canela en polvo
- ¼ taza de harina Selecta, sin polvos de hornear
- Para la masa:
- 2 tazas de harina Selecta, sin polvos de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cdta. de polvo de hornear
- 125 gr. de mantequilla
- 1 yema de huevo
- Agua fría
- 1 huevo



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 3KG



PREPARACIÓN

01.

PARA EL RELLENO

Pela y corta las manzanas en gajos finos. En un bol mezcla la fruta con el azúcar, la canela en polvo y la harina. Reserva.

02.

PARA LA MASA

En un bol junta la harina con los polvos de hornear y la pizca de sal. Luego, incorpora la mantequilla y la yema. Mezcla bien, hasta obtener una masa con una textura suave y harinosa.

03.

Con una cuchara agrega agua en tandas, hasta que la masa se una por completo y se torne compacta.

04.

Reserva un 1/4 de la masa para formar las franjas superiores del kuchen y extiende el resto con un rodillo sobre el mesón, hasta formar una capa fina. Luego, forra un molde de manera que esta sobresalga por los bordes.

05.

ARMADO

Rellena el kuchen con los gajos de manzanas reservados.

06.

Uslerea la masa restante y corta tiras finas. Luego, colócalas sobre el relleno intercalándolas entre sí, de manera que formes una canasta. Bate un huevo y pinta toda la superficie de la preparación.

07.

Hornea de 45 a 50 min. a 180°C o hasta que la masa esté ligeramente

180°C o hasta que la
masa esté ligeramente
dorada.