

Receta de kuchen de manzana



Receta de kuchen de manzana chileno

El kuchen de manzana **es un pastel de fruta tradicional del sur de Chile y Argentina** adoptado a partir de la fuerte inmigración alemana a comienzos del siglo XX.

¿Cómo hacer kuchen de manzana?

Se trata de una de las versiones más populares de este tipo de preparaciones, **principalmente debido a la gran variedad de manzanas disponibles en la zona sur**, una tarea sencilla y deliciosa, una preparación que además puede involucrar a toda la familia.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B3, B6, C, D, E, K

Minerales: Sodio, Fósforo, Potasio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de kuchen de manzana

Ingredientes

1. Masa

- 250 g de harina
- 125 g de [mantequilla](#)
- 90 ml de agua
- 4 g de polvos de hornear (1 cucharadita)
- 1 yema de huevo
- 1 g de sal (1 pizca)

2. Relleno

- 4 manzanas grandes
- 100 g de azúcar
- 30 g de harina cernida
- 5 ml de jugo de limón (1 cucharadita)
- 2 g de canela en polvo ($\frac{1}{2}$ cucharadita)

Preparación

1. Masa

- 1. En un bol grande cernir la harina con los polvos de hornear, añadir la mantequilla, la yema de huevo y una pizca de sal, mezclando todo con la punta de los dedos hasta formar una masa arenosa. Añadir el agua poco a poco, la necesaria hasta formar una masa consistente, solo mezclando, sin amasar.
- 2. Separar $\frac{1}{4}$ de la masa y estirar el resto hasta alcanzar un diámetro de unos 24 centímetros y de 2 a 3 milímetros de espesor.
- 3. Cubrir con la masa estirada un molde de kuchen de 22 centímetros de diámetro manteniendo el excedente de unos 2 centímetros por sobre el borde sin cortar.
- 4. Estirar el resto de la masa y cortarla en tiritas largas de $\frac{1}{2}$ centímetro de ancho.

2. Relleno

- 1. Pelar las manzanas, partir en mitades, retirar el centro, las pepas y picarlas en tajadas delgadas.
- 2. Disponer las manzanas en un bol de vidrio, añadir el azúcar, el jugo de limón, la canela, la harina y mezclar suavemente todos los ingredientes.

3. Montaje del kuchen de manzana

- 1. Verter la mezcla de manzanas sobre la masa dispuesta en el molde y sobre la superficie formar un enrejado con las tiritas de masa sobrante, recortando sobre el perfil circular del molde, ocultando las uniones del enrejado

de la masa con el borde sobrante.

- 2. Encender y pre-calentar el horno a 170°C (338°F) por al menos unos 10 minutos.
- 3. Pintar el enrejado de masa y los bordes con una mezcla mezcla de yema de huevo y llevarlo al horno pre-calentado, cocinando por unos 45 a 50 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
- 4. Enfriar y servir el kuchen de manzana en trozos a gusto, acompañado opcionalmente de un buen café, té o leche con chocolate.

Recomendamos

[Kuchen de nuez](#)

[Kuchen de frambuesas](#)