

Gedeckter Apfelkuchen

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	50 Minuten für ein Blech
Stück:	12



*... sehr saftig, wahlweise mit
Zimt und Rosinen*

Zutaten:

100g Zucker
300g Mehl
200g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

1,5kg Äpfel, z.B. Elstar
50g Zucker
1 Msp. Zimt
1 Eßl. Zitronensaft
(Rosinen oder Korinthen)

Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

1. Aus Zucker, Mehl, Butter, Ei und der Prise Salz einen Knetteig herstellen und für min. 1 Std. kaltstellen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
3. Apfelspalten, Zucker, Zimt, Zitronensaft in einen Topf geben und mit kleiner Hitze so lange dünsten bis ein paar Apfelspalten noch Biss haben.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Hälfte des Teiges ausrollen auf ca. Größe der Springform.
5. Ausgerollte Platte in die Springform legen und mehrmals mit der Gabel einstechen.
6. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 backen.
7. Ein bisschen von dem verbliebenen Teig nehmen und mit den Händen zu einer langen Schlange rollen. Sie sollte so lang sein wie der Umfang der Springform misst.
8. Die Teigschlange in die Springform an den Rand legen und vorsichtig andrücken, so dass ein ca. 3cm hoher Rand entsteht.
9. Äpfel einfüllen und glattstreichen.

10. Den restlichen Teig auf Größe der Springform ausrollen, auf die Äpfel legen und leicht andrücken.
11. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 backen.
12. Den Kuchen auskühlen lassen und mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.

Tipps und Hinweise:

Die gedünsteten Äpfel gern säuerlich abschmecken und den Puderzucker mit Zitronensaft anrühren, so ergibt sich eine leckere süß-saure Kombination.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de