

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:



Mürbteig:

195 g Butter, kalt
100 g Staubzucker
1 Prise Salz
375 g Weizenmehl
½ Pkg. Backpulver
1 Ei

Füllung:

100 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
½ TL Zimt

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Staubzucker und der Prise Salz gemischt. Weizenmehl, Backpulver und Ei hinzufügen und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und in Scheiben geschnitten. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft und dem Zimt mischen.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges nach der Ruhezeit etwa 5 mm dick ausrollen und die vorbereitete Tartform damit auslegen. Den Teig am Rand etwa 2,5 – 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Äpfel werden nun auf dem Teig verteilt. Der restliche Teig wird kreisrund ausgerollt, über die Apfelfüllung gelegt (Ich habe den Teig auf einem flexiblen Brett ausgerollt und dann schnell auf den Teig ´gekippt`.) und überschüssige Ränder abgeschnitten.

Den Kuchendeckel auch ein paar Mal mit der Gabel einstechen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 Minuten goldbraun backen.

