



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

für 20 Stück

- 500g Weizenmehl
- 300g Butter
- 125g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Zitronenschalenabrieb
- Semmelbrösel zum bestreuen für das gefettete Blech
- 2kg Äpfel
- 125g Rosinen
- 1pack. Vanillezucker

Guss

- Saft von einer Zitrone
- 200g Puderzucker

Besonderes Zubehör

Backblech oder Springform

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

40 Minuten
+30 Minuten Ruhezeit
+50 Minuten Backzeit



Zubereitung

Aus gesiebttem Mehl, Butter, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Stunde kalt stellen. Knapp die Hälfte des Teigs auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines Backbleches ausrollen, auf ein gefettetes mit Semmelbrösel bestreutes Blech legen und nochmals mit Semmelbröseln bestreuen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in feine Scheibchen schneiden. Die geschnitzelten Äpfel 3-4 cm dick gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei den äußeren Teigrand freilassen. Nach Belieben die Rosinen und den Vanillezucker über die Äpfel geben. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, als Deckel über die Früchte legen, dabei an den Rändern fest zusammendrücken. Den Kuchen bei 200°C ca. 45-60 Minuten backen und wer möchte noch heiß mit dem Zuckerguss bestreichen. Hierfür den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht. Anmerkung: Das 1/2 Rezept ergibt einen Kuchen für eine Springform von 26 cm Durchmesser.