



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

2 Kg. Äpfel (leicht Säuerlich)
300g. Mehl
200g. Butter
100g. Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei Handelsklasse M
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100g. Zucker
1 Teelöffel Zimt

Für den Guss:

125 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft



Vorbereitung & Zubereitung:

Schritt 1:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit 200g. Butter, 100g. Zucker, Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und der Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig für ca. 30 Minuten kalt stellen und „Ruhen“ lassen.

Schritt 2:

Die Äpfel schälen und entkernen, dann vierteln und in kleine Stücke (Würfel) schneiden. Das Ganze in einen geeigneten Topf mit 3 Esslöffeln Wasser, 100g. Zucker und 1 Teelöffel Zimt 10-15 Minuten dünsten lassen (**gelegentlich umrühren**).

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen.

Schritt 3:

Eine geeignete Springform (26 cm Ø) fetten und leicht mit Semmelbrösel einstreuen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Springform geben.

Den Rand gut 2 cm. hochdrücken und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Danach den Boden im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad (**180 Grad bei Umluft**) Ober/Unterhitze ca. 20-25 Minuten auf unterem Drittel Backen.

Schritt 4:

Den Boden aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach die gedünsteten Apfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Apfelfüllung legen, leicht andrücken.

Im unteren Drittel des Backofen den Kuchen bei gleicher Hitze für ca. 20-25 Minuten (*je nach Bräunungsgrad*) fertig backen.

Danach den Kuchen im Ofen ca. 20 Minuten bei halb geöffneter Tür stehen lassen. Dann den Kuchen rausnehmen und in der Form ganz auskühlen lassen.

Schritt 5:

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu eine glatten Maße verrühren und auf dem abgekühlten Deckel des Kuchens verstreichen.

Anmerkungen:

1. Je nach Geschmack kann man Rosinen oder Mandelstäbchen in die Füllung geben.
2. Wer möchte, kann 1 bis 2 Esslöffel Rum zum dünsten der Äpfel hinzugeben.

