

APFEL-GITTERKUCHEN



4.9 bei 49 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Meine Mama sagt immer, dieser Kuchen schmeckt erst am Tag nach dem Backen so richtig gut – ABER, ja ein großes Aber: seit meiner Kindheit liebe ich diesen Kuchen so sehr, dass ich ihm am Backtag nie widerstehen konnte. Ich musste einfach ein Stück davon probieren, oder zwei, oder ... – und das ist bis heute so. Er wird bei uns also nie älter als einen Tag.

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben,
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die
Eier. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die
Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig
etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in
feine Scheiben schneiden. Die Apfelstücke mit ein wenig
Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne bei geringer Hitze
ca. 10 Minuten dünsten.
- 3** Zwei Drittel des Mürbteigs ausrollen, auf ein Backblech
legen und mit Semmelbröseln bestreuen.
- 4** Danach die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.
Abschließend das letzte Drittel des Mürbteigs ausrollen, mit
einem Messer in Streifen schneiden und als Gitter auflegen.
Den Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten
backen.
- 5** Vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen bestreuen!



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

500 g	Weizenmehl	700
1 Pkg.	Backpulver	
200 g	kalte Butter	
200 g	Staubzucker	
2	Eier	
2 kg	säuerliche Äpfel	
3 EL	Semmelbrösel	
	etwas Zucker	
	Saft einer Zitrone	