APFEL-GITTERKUCHEN

4.9 bei 47 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min

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 1×1 (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 Mürbeiteigs 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