

GEDECKTER APFELKUCHEN

★★★★★ 4.2 bei 250 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst das Mehl mit der in Stücke geschnittenen Butter vermengen. Dann den Zucker und Eier dazugeben. 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 und blättrig schneiden.
- 3** Den Mürbteig in zwei gleiche Teile teilen und beide in Größe der Backform ausrollen.
- 4** Den ersten Teil des Teigs in die Form legen und die Äpfel darauf verteilen. Diese dann mit dem Zitronensaft, Zimt und Zucker sowie Semmelbröseln bestreuen.

Den Deckel bzw zweiten Teil des Teiges darüberlegen, an den Rändern ein bisschen festdrücken und abschließend mit einem verquirten Ei bestreichen.
- 5** Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 20 X 30 CM

TEIG

| | |
|--------|----------------|
| 400 g | Weizenmehl 700 |
| 200 g | kalte Butter |
| 180 g | Zucker |
| 3 | Ei |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| | etwas Salz |

FÜLLE

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1.5 kg | Äpfel |
| 0.5 | Zitrone (Saft) |
| 2 EL | Semmelbrösel |
| | Zimt und Zucker nach Geschmack |

ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei