

# GEDECKTER APFELKUCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 76 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dazu zuerst das Mehl mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei,
- 2 Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knetakens die Zutaten zu einem festen Mürbeteig verarbeiten.
- 3 Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben.
- 5 Die Apfelraspel gemeinsam mit Zitronensaft, Zimt und Zucker in einer Pfanne bei mäßiger Hitze kurz durchschwenken und dann rasten lassen.
- 6 Den Mürbeteig in zwei gleiche Teile teilen und beide in Größe der Backform ausrollen.
- 7 Den ersten Teil des Teigs in die Form legen, dünn Semmelbrösel daraufstreuen und die gedünsteten Äpfel darauf verteilen.
- 8 Den Deckel darüberlegen, an den Rändern ein bisschen festdrücken und abschließend mit einem verquirlten Ei bestreichen.
- 9 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.



## Zutaten

### 1 BACKRAHMEN MIT 20X20

#### TEIG

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- 5 g Backpulver
- etwas Salz

#### FÜLLE

- 1.5 kg Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- Zimt und Zucker nach Geschmack
- 2 EL Semmelbrösel



TIPP: Das Ausrollen des Teiges funktioniert am besten zwischen zwei Frischhalte- oder Dauerbackfolien.