

GEDECKTER APFELKUCHEN

★★★★☆ 4.2 bei 257 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 ruhen 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 verquirlten 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