GEDECKTER APFELKUCHEN

4.2 bei 262 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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 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