

Gedeckter Apfelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 100 gr Zucker, 1 Teelöffel Zimt (gemahlen), 150 gr Butter, 1 Ei (Größe M), 500-600 gr Äpfel, 3-4 Esslöffel Quitten- oder Holunderblütengelee.

Die Vorbereitungen:

Die Äpfel achteln, schälen und die Achtel wiederum in kleine Scheiben schneiden. Aus Mehl, Zucker, Zimt, Butter und Ei einen Teig herstellen (eigentlich ist es ein Streuselteig, hier wird er aber zu einer einheitlichen Masse verarbeitet).

Die Zubereitung:

Gut die Hälfte des Teiges abtrennen, das große Stück Teig zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen, sodass eine 26cm-Backform damit gut ausgekleidet werden kann, den oberen Rand begradigen. Füllen Sie die kleingeschnittenen Äpfel in die Form und geben Sie kleine Kleckse Quittengelee auf die Äpfel (wenn Sie kein Gelee haben, geht das auch problemlos ohne, das Gelee ist quasi das Tüpfelchen auf dem I).

Den kleineren Teil des Teigs ebenfalls zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen und auf die Äpfel geben, den Rand begradigen und an den unteren Teigrand andrücken.

Jetzt noch eine Stunde bei 150-160° (Umluft) im Ofen backen und der Kuchen ist fertig!

Guten Appetit!