



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Mein Favorit ist der „Gedeckte Apfelkuchen“!

Zutaten:

300g. Mehl
200g. Butter
100g. Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei Handelsklasse M
1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 Kg. Äpfel
(Elstar, Boskopp, Baerborn)
100g. Zucker
1 Teelöffel Zimt

Für den Guss:

125 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft



Vor- und Zubereitung:

Schritt 1:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit 200g. Butter, 100g. Zucker, Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und der Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig für ca. 30 Minuten kalt stellen und „Ruhen“ lassen.

Schritt 2:

Die Äpfel schälen und entkernen, dann vierteln und in kleine Stücke (Würfeln) schneiden. Das Ganze in einen geeigneten Topf mit 3 Esslöffeln Wasser, 100g. Zucker und 1 Teelöffel Zimt 10-15 Minuten dünsten lassen (gelegentlich umrühren).

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen.

Schritt 3:

Eine geeignete Springform (26 cm Ø) fetten und leicht mit Semmelbrösel einstreuen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Springform geben. Den Rand gut 2 cm. Hoch drücken und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Danach den Boden im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad (180 Grad bei Umluft) Ober/Unterhitze ca. 20-25 Minuten auf unterem Drittel backen.

Schritt 4:

Den Boden aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach die gedünsteten Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Restlichen Teig ausrollen und über die Füllung legen.

Den Kuch im unteren Drittel bei gleicher Hitzezufuhr für ca. 25-30 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) fertig backen.

Den Kuchen im Ofen ca. 20 Minuten bei halb geöffneter Tür stehen/ruhen lassen.

Dann den Kuchen rausnehmen und in der Form ganz auskühlen lassen.

Schritt 5:

Das zubereitete Puderzucker/Zitronensaft Gemisch gleichmäßig auf dem Kuchendeckel verstreichen.

Anmerkungen:

Je nach Geschmack kann man Rosinen und/oder Mandelstäbchen der Apfelfüllung begeben.

Wer möchte, kann auch 1-2 Esslöffel Pott-Rum zum dünsten der Äpfel begeben (ist aber nicht angebracht wenn Kinder mitessen)!