



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

2 Kilogramm Äpfel (leicht Säuerlich)
300 g Mehl
150 g Butter
200 g Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei Handelsklasse M
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
125 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft



Vorbereitung & Zubereitung:

Schritt 1:

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

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

Schritt 2:

Die Äpfel schälen und entkernen, dann vierteln und in kleine Stücke (Würfel) schneiden. Das Ganze in einen geeigneten Topf mit 3 Esslöffel Wasser, 100 gr. 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. hochdrücken und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Danach den Boden im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 15-20 Minuten auf unterem Drittel Backen.

Schritt 4:

Den Boden aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die gedünsteten Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und auf die

Apfelfüllung legen, leicht andrücken. Im unteren Drittel des Backofen den Kuchen bei gleicher Hitze für ca. 15-20 Minuten (je nach Bräunungsgrad) fertig backen.

*Danach den Kuchen im Ofen ca. 20 Minuten bei halb geöffneter Tür stehen lassen.
Dann den Kuchen rausnehmen und in der Form ganz auskühlen lassen.*

Schritt 5:

Puderrucker mit dem Zitronensaft zu eine glatten Maße verrühren und auf dem Deckel des Kuchens verstreichen.

Anmerkungen:

Je nach Geschmack kann man Rosinen oder Mandelstübchen in die Füllung geben.

Je nach Geschmacksrichtung kann man 1-2 Esslöffel Rum (am besten POTT) beim dünsteten der Äpfel hinzugeben.

