



Uwes gedeckter Apfelkuchen

„Ein leckerer Klassiker – die Kombi aus zartem Mürbeteig und fruchtiger Apfelfüllung ist zugleich knusprig und saftig. Den Kuchen schätze ich seit Kindheitstagen. Ich backe ihn immer mit selbst gepflückten Äpfeln aus meinem Garten“, schwärmt Uwe Müller, Vertrieb Großkunden Strom und Erdgas bei den Stadtwerken Langen.



Bilder: freepik.com, privat

Zutaten

für eine Springform,
Durchmesser 26 cm

Für den Teig

375 g	Mehl (Typ 405)
1	Ei
190 g	Butter
130 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung

1,5 kg	Äpfel
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft

Außerdem

1	Ei für die Eistreiche
100 g	Puderzucker und 2 EL Zitronensaft für die Glasur; Mandelblättchen, Rosinen, Zimt (optionale Füllungs- ergänzungen)

Backtemperatur

200 Grad für etwa 45 Minuten
(Ober-/Unterhitze)

Anleitung

Zubereitung des Mürbeteigs

Das Mehl mit Salz, dem Ei, Butter und Puderzucker mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und eine gute Stunde kaltstellen.

Zubereitung der Apfelfüllung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Dann mit Zucker und Zitronensaft mischen und zur Seite stellen. Wer mag, kann die Füllung auch noch mit etwas Zimt, Rosinen oder Mandelblättchen verfeinern.

Fertigstellung des Apfelkuchens

Die Kuchenform gut einfetten und den Teig aufteilen ($\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, sodass sich zwei Kreise ergeben. Anschließend die Kuchenform mit dem größeren Kreis auslegen und an den Seiten

andrücken. Um den Teig in die Springform zu bringen, die runde Teigplatte zunächst einrollen und anschließend in der Form wieder ausrollen. Nun auf dem Teigboden die Apfelfüllung gleichmäßig verteilen. Mit dem zweiten, rund ausgerollten Teigkreis den Kuchen bedecken. Den Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit Luft entweichen kann. Abschließend mit Eistreiche bestreichen und die gefüllte Springform in den vorgeheizten Backofen stellen. Schließlich den Apfelkuchen nach dem Backen und Abkühlen noch mit Zuckerguss bestreichen. – **Guten Appetit!**



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

zusamme.de/rezepte