

# APFELKUCHEN



## STÜCK

1 Kuchen



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 3 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### KUCHENTEIG

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 5g Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

### FÜLLE

- 1000g Säuerliche Äpfel
- 50g Zucker
- 1TL Zimt
- 4EL Inländer-Rum (kann auch weggelassen werden)
- Soft einer Zitrone
- 1 Ei zum Bestreichen

## TEIGBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, etwas geriebener Zitronenschale und Backpulver zügig einen Mürbteig kneten, diesen dann flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten bis 1 Stunde kaltstellen.

## FÜLLE

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 3 mm dicke Spalten schneiden, in einer Schüssel mit Zucker, Zimt, Rum und Zitronensaft gut vermischen. 15 Minuten ziehen lassen.

## TEIGAUFARBEITUNG

Die Arbeitsfläche mit Mehl stauben, die Hälfte des Mürbteigs rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen und auf ein Backblech legen, das mit einem Backpapier ausgelegt wurde. Die Apfelfülle auf dem Teig verteilen. Die zweite Hälfte des Mürbteigs ebenfalls zu einem Rechteck ausrollen und über die Apfelfülle legen.

Die Teig-Ränder gut verschließen, damit der Saft der Äpfel beim Backen nicht ausrinnen kann.

Mit einer Gabel in die Teigoberfläche Löcher stechen, damit die Luft entweichen kann.

## BACKEN

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 170°C Ober-Unterhitze ca. 30 bis 40 Minuten backen. Wer den Teig gerne dunkel mag, lässt den Kuchen etwas länger im Ofen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

30min - 1 h



Backtemperatur 170 °C



Backdauer

30 - 40 min