

GEDECKTER APFELKUCHEN

Zutaten für eine 26er Springform

Für den Teig

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 Eier
- Etwas Salz

Für die Füllung

- 1,2 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Optional: Rosinen
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Schritt 1

Den Mürbeteig bereiten wir als erstes vor. Da dieser schön gekühlt sein soll, können wir ihn auch schon am Vortag zubereiten. Dazu geben wir das Mehl in eine Rührschüssel oder **eine Küchenmaschine** und fügen anschließend alle weiteren Zutaten für den Mürbeteig hinzu. Diese vermischen wir nun solange, bis sich die Zutaten gerade so verbunden haben; der Teig soll noch schön bröselig sein. Nun verkneten wir alles zu einem glatten Teigball, wickeln diesen in Frischhaltefolie und geben den Teig mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

Schritt 2

Wenn wir den Apfelkuchen backen wollen, holen wir zuerst den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und teilen ihn in 3 Stücke; das werden Boden, Seiten und Deckel. Jetzt fetten wir zuerst unsere Springform ein, rollen den Boden kreisrund aus und legen ihn in die Form. Das zweite Stück unseres Mürbeteigs formen wir zuerst zu einer Teigrolle, die wir anschließend länglich ausrollen. Diese legen wir nun an die Seiten der Springform an und drücken sie an unserem Kuchenboden fest. Nun dürfen die Springform und das dritte Stück Teig noch einmal in den Kühlschrank.

Die Füllung wird gekocht und darf abkühlen

Schritt 3

Während der Teig abkühlt, bereiten wir unsere Äpfel vor. Dazu schälen und halbieren wir sie, entfernen Strunk und Kerngehäuse und schneiden sie anschließend in grobe Stücke. Die Apfelstücke geben wir nun zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Zimt und gegebenenfalls den Rosinen in einen Topf, geben 100 ml Wasser oder Apfelsaft hinzu und lassen alles für 10 Minuten köcheln – so werden die Äpfel schön weich. Anschließend darf die Füllung komplett abkühlen.

Schritt 4

Sobald die Füllung komplett kalt ist, heizen wir den Ofen auf 180 Grad vor und holen den Boden für unseren gedeckten Apfelkuchen aus dem Kühlschrank. Den pieksen wir dann an mehreren Stellen mit der Gabel ein, damit etwaige Luft während des Backens entweichen kann. Danach füllen wir die Apfelstücke vorsichtig ein und verteilen sie gleichmäßig in unserem Kuchen.

Schritt 5

Jetzt kommt der Deckel an die Reihe. Dazu rollen wir den restlichen Mürbeteig wieder rund, passend zur Springform, aus und legen ihn vorsichtig auf unseren Apfelkuchen. Nun müssen wir den Deckel nur noch an den Seiten festdrücken. Wir verquirlen noch schnell ein Ei, bestreichen unseren gedeckten Apfelkuchen damit und schieben ihn anschließend für 45 Minuten in den Ofen.

Schritt 6

Zum Schluss holen wir den Kuchen aus der Röhre und lassen ihn abkühlen. Sobald er nur noch lauwarm ist, lösen wir die Springform und können ihn anschließend noch mit etwas Glasur bestreichen und ein paar Mandelstücke darauf verteilen. Nun ist der gedeckte Apfelkuchen bereit zum Genießen – guten Appetit!