

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neadler 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

50 dag Mehl (Type 450)
28 dag Butter
22 dag Staubzucker
4 Eier
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
Salz & wenn nötig einige Löffel Milch (oder Sahne)
1 Ei zum Bestreichen

Fülle:

ca. 1 ½ kg Äpfel
2 – 3 dag geröstete & geriebene Nüsse
Zucker, Rum, etwas Zitrone und Zimt

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten => KALTE Butter in Stücke schneiden und in Mehl aufbröseln, restliche Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend an einem kühlen Ort etwas rasten lassen und in der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten.

Für die Fülle die Äpfel schälen und fein blättrig schneiden. Nüsse, Zucker, Rum, Zimt und eventuell Zitronensaft je nach Geschmack hinzufügen und alles gut durchmischen.

Den Teig anschließend auf Backpapier in 2 gleich große Teigplatten ausrollen (Backblechgröße). Eine Teigplatte auf das Blech geben und mit der Apfelfülle belegen. Die 2. Teigplatte dann über die Apfelfülle legen. Am Rand verschließen, mit einer Gabel oben verzieren und mit verquirltem Ei bestreichen.

Den Apfelkuchen bei 170 °C Heißluft ca. 40 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Die 2. Teigplatte am Backpapier lassen und mit diesem (nach oben schauend) auf die Äpfel legen.

Viel Spaß bei der Zubereitung & gutes Gelingen!!!!