

# Gedeckter Apfelkuchen

---



## Zutaten (12 Stücke - 26er Springform):

### **Mürbeteig:**

- 300 g Mehl
- 125 g Butter (kalt)
- 2 Eigelb
- 2 EL Milch (kalt)
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- 8 g Vanillezucker
- 1/2 Pkt. Backpulver

### **Füllung:**

- 50 g Rosinen
- 3 Tropfen Rumaroma
- 1kg Äpfel
- 50 g Zucker
- 2 EL Paniermehl

### **Zuckerguss:**

- 125 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- Wasser

**Zubereitung:**

Zuerst den Mürbeteig herstellen. Hierzu Mehl mit Backpulver, Zimt und Puderzucker vermischen. Vanillezucker, Salz, Eigelb sowie die Butter in Stückchen zur Mehlmischung geben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Mürbeteig in Folie wickeln und für 30 - 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Unterdessen die Füllung zubereiten. Hierzu zuerst die Äpfel schälen, in ca. 1cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Rosinen waschen, zusammen mit dem Rumaroma zu den Apfelstückchen geben, alles mit 50 g Zucker bestreuen, gut verrühren, dann bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Springform fetten, zur Seite stellen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Nach der Kühlzeit den Mürbeteig gut durchkneten, halbieren und eine Teighälfte mit einem Nudelholz etwa 2 mm dick ausrollen. Mit Hilfe des Springformrandes den Teigdeckel ausstechen und zur Seite legen.

Mit dem restlichen Teig sowie der anderen Teighälfte die gefettete Springform auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen und den Boden mit dem Paniermehl bestreuen.

Die Apfelmasse abgießen, gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen, die vorbereitete Mürbeteigdecke darauflegen und leicht andrücken.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und in 60 Minuten goldbraun backen.

Nach der Backzeit den Apfelkuchen auf einem Gitterrost handwarm abkühlen lassen. Dann aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser einen nicht zu flüssigen Zuckerguss herstellen und die Kuchenoberfläche mit diesem bestreichen.

***Nährwertangaben: 345 kcal p.P , 123 g KH p.P.***