

Apfelkuchen - Gedeckt

Kategorien: Kuchen, Apfel, Früchte, Eigen

Zutaten für: 1 Stück 28 - 32cm Ø

Mürbteig für die Form und den Deckel

FÜLLUNG

750	Gramm	Geschälte und entkernte Äpfel Klein schneiden, mit
50	Gramm	Gerösteten, gehackten Nüsse
1		Esl. Rosinen Zimtzucker Zitronensaft Rum

Anleitung:

Äpfel klein schneiden (hacken) Gewürze und gehackte geröstete Haselnüsse und Rosinen zugeben, gut vermischen und abschmecken. Apfelfüllung in mit Mürbteig (3-4 mm Dick) ausgelegte Form füllen und flach drücken, am Rand darf die Apfelfüllung etwa 1cm unterhalb des Mürbteiges sein und mit Mürbteig schließen. Am Rand etwas nach unten drücken, damit sich der Rand mit dem Deckel verbindet. Mit Ei Oberfläche bestreichen, mit einer Gabel kreuzweise jeweils 3-4 Striche ziehen.

Backzeit 160-180°C ca. 30-35 Min. Nach etwas Auskühlzeit, 30 - 45 Min. den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und mit Aprikodur und Zuckerglasur bestreichen, den Oberen äuseren Rand mit gehobelten Mandeln einstreuen.