

Gedekte - Apfeltorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

| | | |
|-----|--------|-----------------------|
| 300 | Gramm | Mehl |
| 1/2 | Teel. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Karton | Vanillinzucker |
| 1 | | Ei |
| 200 | Gramm | Butter oder Margarine |

FÜLLUNG

| | | |
|----|-------|---------|
| 1 | kg | Äpfel |
| 1 | Essl. | Rosinen |
| 50 | Gramm | Zucker |
| | | Zimt |

ZUM BESTREICHEN

| | | |
|---|-------|--------|
| 1 | | Eigelb |
| 2 | Essl. | Milch |

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges gleichmäßig in eine gefettete Springform (Y 26 cm) drücken und vorbacken (bei der Einstellung "Intensivbacken" entfällt das Vorbacken). Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Äpfel mit Rosinen, Zucker und Zimt andünsten. Auf den (vorgebackenen) Boden füllen. Restliches Teigdrittel dünn ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Ca. 10 Minuten vor Backzeitende mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Einstellung: Heißluft 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten;
Vorbacken: 15-20 min.; Backen: 30-35 min. Intensivbacken 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten; Backen: 40-45 min. Ober-/Unterhitze 180-200 ° C auf der 2. Schiene von unten Vorbacken: 10-15 min. + Vorheizen; Backen: 30-35 min.