

Gedeckter - Apfelkuchen 3 (Oberschwaben)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker; (1)
50	Gramm	Zucker; (2)
150	Gramm	Butter
1	Spur	Salz
750	Gramm	Aepfel
1		Zitrone; den Saft davon
1	Teel.	Zimt
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
50	Gramm	Mandelblaettchen
3	Essl.	Aprikosenmarmelade
4	Essl.	Puderzucker
40	ml	Kirschwasser

Anleitung:

Das gesiebte Mehl, Zucker (1), Butter, Ei und Salz verkneten und im Kuehlschrank 2 Stunden ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden Und Rand einer Springform belegen. Boden mehrmals mit einer Gabel Einstechen und 15 Min. backen. Aepfel schaelen, vierteln und mit dem Zucker (2), Zitronensaft, Zimt, Korinthen, Nuessen und Mandeln und nur wenig Wasser 10 Min. duensten. Den restlichen Teig rund ausrollen. Den vorgebackenen Kuchenboden mit Den Aepfeln fuellen, Teigplatte auflegen, 30 Min. backen und Anschliessend erkalten lassen. Mit der erhitzten Marmelade Bestreichen und trocknen lassen. Puderzucker mit Kirschwasser Verruehren und damit den Kuchen glasieren.