

Gedeckter Apfelkuchen

Der beste Apfelkuchen der Welt.

Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird er 3 cm hoch.
6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du

Mürbteig

630 g glattes Mehl
1 Päckchen Backpulver
190 g Butter oder Margarine
150 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
6 Esslöffel Milch
Zitronenabrieb
Saft einer halben Zitrone

2 kg Äpfel
Feinkristallzucker und Zimt

So wird's gemacht

Mürbteig

Alle Zutaten der Reihe nach, bis zum Zitronensaft, mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig halbieren und die erste Hälfte in einem befetteten und bemehlten Kuchenblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 10 - 15 Minuten hell backen. Der Teig darf auf keinen Fall braun werden und muss sich noch weich anfühlen.

In der Zwischenzeit 2 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, grob raspeln sowie mit Zucker (ca. 3 - 5 Esslöffel) und Zimt nach Geschmack vermengen. Dann das Apfel-Zucker-Zimt-Gemisch in ein Sieb geben, um eventuelle Flüssigkeit ablaufen zu lassen. Das Apfelmischung auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Den zweiten Teil des Teiges auf einem passend zugeschnittenen Stück Backpapier (in der Größe des Kuchenbleches) ausrollen. Damit die Fülle bedecken und das Papier abziehen. Das mit dem Backpapier ist nur eine kleine Hilfestellung, wer geschickt ist, bekommt den Teig natürlich auch mit einem Nudelholz darüber.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit versprudelm Ei bestreichen. Bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Der Apfelkuchen schmeckt am besten, wenn ihr ihn einen Tag abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lasst, dann ist er richtig mürbe geworden und perfekt durchgezogen.