



Gedeckter Apfelkuchen

1 Springform (26 cm) · ca. 30 Min Arbeit · 40 Min Backzeit · 30 Min Wartezeit · mittel

Zutaten

Teig

- 300 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 180 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 2 EL gemahlene Mandeln zum Bestreuen

Füllung

- 1200 g säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 80 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 70 g Rosinen
- 2 EL Apfelsaft

Guss

- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Die Teigzutaten erst mit dem Knethaken, dann mit den Händen glatt verkneten, in drei Kugeln teilen und in Folie 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinen in Apfelsaft einweichen.
- Die Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. Mit Zucker und Zimt etwa 5 Minuten offen dünsten, überschüssiges Wasser abgießen und die Stärke unterrühren.
- Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form buttern und mehlen. Eine Kugel für die Decke ausrollen und kalt stellen. Den übrigen Teig ausrollen, die Form damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit der Gabel einstechen und mit Mandeln bestreuen.
- Die Äpfel mit den Rosinen mischen, einfüllen und die Teigdecke auflegen. Ränder festdrücken, die Decke einstechen und ca. 40 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
- Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Klassiker aus Omas Backstube, in eigenen Worten aufgeschrieben.

