

Apfelgitterkuchen

Der Apfelgitterkuchen schmeckt besonders saftig und fruchtig und passt hervorragend zum Nachmittags Kaffee. In diesem Rezept wird der Apfelkuchen mit Mürbteig zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
150 g	Butter (kalt)
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Schuss	Milch
8 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
1 Stk.	Bio-Zitrone
1 TL	Zimt
Nach Belieben	Zucker
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für den **Apfelgitterkuchen** das Mehl mit Backpulver und Salz versieben. Die kalte Butter in kleine Stücke auf die Mehlmischung geben und mit den Handflächen verreiben, Zucker hinzugeben.
2. Das Ei mit einem Schuss Milch versprudeln und zum Teig geben. Einen Esslöffel aufheben, der wird noch zum Besteichen des Gitters benötigt. Den Mürbteig verkneten und zum Rasten etwa für 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26 cm Form mit Backpapier

belegen.

4. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und reiben. Zusammen mit geriebener Zitronenschalt und Zimt in einen Topf geben und für etwa 5-10 Minuten dünsten. Von der Herdplatte nehmen und je nach Belieben und Apfelsorte mit Zucker abschmecken.
5. Zirka zwei Drittel vom Mürbteig ausrollen, in die Backform legen und die Ränder hochziehen. Nun den Boden mit Semmelbrösel bestreuen und die Äpfel darauf verteilen.
6. Den restlichen Teig auswalzen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden und als Gitter über den Apfelkuchen legen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen zirka 30-35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Den Apfelgitterkuchen auskühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.