# Gedeckter Apfelkuchen

Der gedeckte Apfelkuchen ist eine beliebte Mehlspeise mit Mürbteig. Mit diesem Rezept gelingt der Kuchen bestimmt.

**Verfasser:** elfriede

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: elfriede

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 200 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 100 g | Feinkristallzucker |
| 1 Prise | Zimtpulver |
| 1 kg | Äpfel |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 4 EL | Weißwein |
| 1 EL | Feinkristallzucker |
| 1 Packung | Vanillepudding |
| 1 EL | Butter |

## Zubereitung

1. Für den **gedeckten Apfelkuchen** die Butter klein schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten! In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen!

2. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergiessen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen. Den Pudding in Weißwein oder Apfelsaft anrühren und zu den Äpfeln geben. Das Ganze

überkühlen lassen.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 Teile schneiden. Nun den Teig auf einer bemehlter Fläche ausrollen und in eine ausgebutterte und bemehlte Tarteform geben. Einen Rand hochziehen. Die Apfelmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Nun die zweite Teighälfte daraufgeben und mit der Gabel einstechen. Ich habs noch mit einem verqirleten Ei bestrichen! Im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad 50-60 Minuten backen.

## Tipp

Den gedeckten Apfelkuchen noch mit einem Klecks Schlagobers servieren.