

Gedeckter Apfelkuchen

Der gedeckte Apfelkuchen lässt schlechtes Wetter vergessen und mit diesem Rezept gelingt er mit Sicherheit.

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
1 TL	Staubzucker
1 Prise	Zimtpulver
1 kg	Äpfel
1 Spritzer	Zitronensaft
4 EL	Weißwein
1 EL	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillepudding
1 EL	Butter
1 EL	Butter
1 EL	Butter

Zubereitung

1. 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 verquirlten Ei bestrichen! Im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad 50-60 Minuten backen.

Tipp

Den gedeckten Apfelkuchen noch mit einem Tuper Schlagobers servieren.