

Mürbteig-Apfelkuchen

Der Mürbteig-Apfelkuchen ist eine schmackhafte feine Mehlspeise mit dem beliebten Kernobst. Ein einfaches und traditionelles Rezept aus Österreichs Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

200 g	Zucker
200 g	Butter
3 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1.25 kg	Äpfel
1 Prise	Zimt
5 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Mürbteig-Apfelkuchen** das Mehl mit dem Backpulver auf der Arbeitsfläche vermengen. Die Butter in Stücke schneiden, dazu geben und vermischen. Die Eier und Zucker untermischen und mit den Händen zu einen Mürbteig kneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Backofen auf 200°C vorheizen, ein tiefes Backblech einfetten.
3. Die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und fein blättrig schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zimtpulver, Zucker und frisch gepressten Zitronensaft vermischen.
4. Zwei Drittel vom Teig ausrollen und auf das Backblech legen, die Ränder etwas hochziehen.

5. Die Äpfel darüber verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden, Gitterförmig über den Apfelkuchen legen. Im Backofen zirka 45 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den Apfelkuchen mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers garnieren.