Omas Apfelkuchen

Da werden Erinnerungen wach: Das Rezept für Omas Apfelkuchen hat sich schon oft bewährt und gelingt bestimmt.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h

Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Ei (zum Bestreichen des Teigs)

Für den Teig

700 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
250 ml	Milch
150 g	Margarine
150 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker

Für den Belag

1.5 kg	Äpfel
4 EL	Kristallzucker
0.5 Packungen	Apfelstrudelgewürz (oder Zimt)

Zubereitung

1. Für **Omas Apfelkuchen** als erstes den Teig zubereiten: Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Eier, Milch, weiche Margarine, Staubzucker und Vanillezucker zufügen.

2. Alle Zutaten gründlich durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Nach der Ruhezeit ein hohes Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und beide Teighälften rechteckig in Größe des Backblechs ausrollen. Das erste Rechteck auf das Backblech legen. Den Ofen auf 180 Grad einstellen.

4. Nun die Äpfel schälen und in eine Schüssel raspeln, mit Zucker und Gewürz vermischen. Gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die zweite Teigplatte als Deckel bündig aufsetzen.

5. Ein Ei verquirlen und den Deckel damit bestreichen. Dann mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Kuchen in den Ofen schieben und etwa 45 Minuten lang backen lassen, bis er goldbraun wird.

Tipp

Am Folgetag der Zubereitung sind die Zutaten richtig durchgezogen, dann schmeckt Omas Apfelkuchen noch saftiger und besser!