



Gedeckter Apfelkuchen

Schmeckt einfach herrlich

Anleitung

Das Mehl mit Backpulver und Zucker vermischen und mit Butter abbröseln. Anschließend Eier beimengen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1/2 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, blättrig schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Zimt marinieren. Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Äpfel darauf verteilen. Den restlichen Teig auswalken und auf die Äpfel geben.

Mit einer Gabel anstechen und im Rohr bei 180 Grad rund 45 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

| | |
|--------|----------------------------|
| 600 g | Mehl |
| 400 g | Premium Teebutter |
| 100 g | Zucker |
| 2 | Eier |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 2 kg | Äpfel (sauer, z.B. Boskop) |
| | Saft einer Zitrone |
| | Zimt |
| | Zucker nach Geschmack |

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten