



R e z e p t

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten für eine Springform von 22 cm Durchmesser

... für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- ½ Teelöffel Salz

... für die Füllung

- 1 kg süßsaure Äpfel wie Cox Orange, Jonagold, Elstar
- 1 Teelöffel Zimt
- 100 g Zucker
- Außerdem noch ein Ei

Zubereitung

- Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker und Salz locker vermischen, Mehl dazu geben und zunächst mit den Knethaken der Rührmaschine weiter kneten bis sich kleine Streusel bilden. Die Eier nacheinander dazu geben, und alles schnell mit den Händen verkneten bis sich eine homogene Teigkugel bildet. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und sechzig Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Äpfel schälen, längs vierteln und entkernen, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zimt und dem Zucker mischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2/3 des Teigs so ausrollen, dass er in die ausgebutterte Springform passt und an den Rändern einen etwa 2 Zentimeter hoher Teigrand bildet. Apfelscheiben gleichmäßig einfüllen. Das restliche Teig Drittel so ausrollen, dass man die Füllung gut abdecken und mit den unteren Teigrändern zusammendrücken kann. Das Ei mit etwas Salz verquirlen und den Teig damit bepinseln, dann den Teigdeckel mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.
- Ab in den Backofen damit, nach 10 Minuten die Temperatur auf 180 Grad herunter schalten und in weiteren 45 Minuten goldbraun backen. Dass der Teigdeckel aufbricht ist kein Fehler, sondern soll sogar so sein. Jetzt muss er nur noch auf dem Kuchengitter abkühlen.
- Mit etwas Puderzucker berieseln und mit viel Schlagsahne servieren.

„Alles in Butter“ vom 12. Oktober 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand