

Apfelkuchen Gedeckt

Portionen

1 Kuchen

Wartezeiten

Zutaten

Teig

- 450g Mehl (405)
- 0.75 Backpulver (TODO?)
- 150g Zucker
- 6 Messerspitzen Vanillepulver
- 1.5 Eier (TODO?)
- 300g Butter

Füllung

- 1kg Äpfel (weich, z.B. Boskop)

- 50g Zucker
- 0.5 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Wasser
- Nach belieben Korinthen

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- Oder: Zuckerguss (75g Puderzucker + 2 Esslöffel Wasser)

Zubereitung

1. Für den Teig: Mehl und Backpulver mischen, sieben, und auf die Arbeitsplatte geben
2. Zucker und Vanille zugeben und das Ei in die Mitte schlagen
3. Zu einer glatten Masse verrühren
4. Die sehr gut kaltgestellte Butter in Flöckchen auf die Masse geben und mit kalten Händen schnell verkneten
5. In 1/3 + 2/3 zerteilen und gut kaltstellen
6. Für die Füllung: Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden
7. Äpfel mit restlichen Zutaten dünsten bis das Wasser verdampft ist
8. Ofen auf 170°C Vorheizen
9. Zum Zusammenbau: Die 2/3 des Teiges schnell dünn ausrollen und eine Springform damit auslegen
10. Ca. 10 Minuten leicht braun anbacken
11. Nun die Füllung daraufgehen und glattstreichen

12. Die restlichen 1/3 des Teiges ausrollen und vorsichtig den Kuchen damit bedecken und gegebenenfalls mit Eigelb bestreichen
13. 20-25 Minuten fertigbacken

Tipps

- Füllung zuerst zubereiten und gut auskühlen lassen
- Deckel schnell auflegen

