

Saftiger Klassiker: Omas gedeckter Apfelkuchen

Ein leckerer Klassiker ist Omas gedeckter Apfelkuchen. Die Kombination aus zartem Mürbeteig und fruchtiger Apfelfüllung ist knusprig und saftig gleichzeitig.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Für den Mürbteig:

- 375 g Mehl (Typ 405)
- 1 Ei
- 190 g Butter
- 130 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1,5 kg Äpfel
- 80 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 1 Ei für die Eistreiche
- 1 Springform (Durchmesser 26 Zentimeter)
- Zuckerglasur (Puderzucker und Zitronensaft)
- Rosinen (optional)
- Zimt (optional)

Backtemperatur: Zirka 45 Minuten bei 200 Grad (Ober/-Unterhitze).

Zubereitung des Mürbeteiges:

Mehl mit Salz, dem Ei, Butter und Puderzucker mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und gut eine Stunde kaltstellen.

Zubereitung der Apfelfüllung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Dann mit Zucker und mit Zitronensaft mischen und zur Seite stellen.

Tipp: Sie können die Füllung auch noch mit etwas Zimt, Rosinen oder Mandelblättchen verfeinern!

Fertigstellung des Apfelkuchens:

Die Kuchenform gut einfetten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, so dass sich zwei Kreise ergeben. Anschließend die Kuchenform mit einem Kreis auslegen und einen Rand anfügen.

Tipp: Den Teig in die Springform bringen. Rollen Sie die runde Teigplatte zunächst ein und dann in der Form wieder aus.

Nun auf dem Mürbeteig-Boden die Apfelfüllung gleichmäßig verteilen. Mit dem restlichen rund ausgewellten Mürbeteig den Kuchen bedecken. Der Teig sollte etwas überstehen, damit mit einem Kochlöffel oder einer Gabel ein Wellen- oder Zierrand geformt werden kann.

*Tipp: Stechen Sie mit einer Gabel den Teigdeckel mehrfach ein, **dann kann Luft entweichen.***

Abschließend mit Eistreiche bestreichen und goldgelb backen.

*Tipp: Den gedeckten Apfelkuchen **nach dem Backen und Abkühlen noch mit Zuckerguß bestreichen.***