

Urioma´s Apfelkuchen (gedeckter Apfelkuchen)



| Menge | Zutat | Zubereitung |
|---|---|---|
| <u>Mürbteig:</u> 210 g 140 g 100 g 1 1 | Mehl Butter Zucker Ei Vanillezucker | in eine Rührschüssel geben. in Stücke schneiden, zugeben. und und ebenfalls hinzugeben. Mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. (Falls er zu bröselig ist, den Teig mit den Händen zu einem Klumpen verkneten.) Den Teig für 30 Min. kühl (TK) stellen. |
| 4 große 1 EL $\frac{1}{4}$ TL | Äpfel Zucker Zimt | waschen, schälen, vierteln, in sehr feine Scheiben hobeln. Mit und mischen und abdecken. |
| | | Eine Springform mit Backpapier auslegen und 2/3 des Teiges darin verteilen, so dass ein 2 cm hoher Rand entsteht. Den restlichen Teig zwischen einer Schicht Backpapier und einer Schicht Frischhaltefolie zu einem Kreis ausrollen, der genau in die Springform passt. Den Teig samt Folie in das Gefrierfach legen.(5 - 10 Min.) Nun die Äpfel auf dem Teigboden verteilen. Den Teigdeckel aus dem Gefrierfach nehmen und auf den Kuchen legen. Bei 180 °C <input type="checkbox"/> ca. 50 Min. auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Schlagsahne. |