

Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig:

200 g Butter	100 g Zucker	1 EL Milch
1 Ei	1 Prise Salz	350 g Weizenmehl 405

Für die Füllung:

2 Bio-Zitronen	1,25 kg säuerliche Äpfel	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
150 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen
100 g Semmelbrösel		

Zusätzlich:

Butter	Weizenmehl	1 Eigelb
1 EL Milch		

Für den Mürbeteigboden Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Milch, Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl in die Buttermischung sieben und zu einem glatten Teig kneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig.

Dann den Teig abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, Schale (ohne das Weiße) fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Apfelstücke mit Zitronensaft und -schale mischen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Vanillemark, Zucker, Zimt, gemahlene Mandeln und die Hälfte der Biskuitbrösel zu den Apfelstücken geben und vermischen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.

$\frac{3}{4}$ vom Teig mit den Händen kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Einen Kreis von 30 cm Durchmesser ausstechen und die Springform damit auslegen, dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals ausstechen.

Die restlichen Biskuitbrösel auf den Teigboden streuen. Dann die Apfelmischung auf dem Boden verteilen.

Den restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und einen Kreis von 26 cm Durchmesser ausschneiden.

Den Teigkreis auf die Apfelfüllung legen und rundum an den Teigrand in der Form andrücken. Eigelb und Milch verquirlen und den Teigdeckel damit einstreichen, dann mit einer Gabel mehrmals vorsichtig einstechen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten goldgelb backen.

Max Ertl am 06. Oktober 2023