

Gedeckter Apfelkuchen



- **200 g Butter** in kleine Stücke schneiden und kurz ins Tiefkühlfach legen.
- **375 g Mehl, 175 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz** mischen und mit der **Butter** locker zwischen den Händen zerreiben. Anschließend den Teig kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kneten, bis sich ein glatter Mürbeteig bildet. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.
- **1 kg Äpfel** schälen und raspeln. Eine **½ Zitrone** schälen, die Schale fein hacken und mit **125 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 75 g Rumrosinen, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Calvados** und **1 TL Zimt** unter die Äpfel mischen.
- Den **Teig** dritteln (Boden, Rand, Deckel) und zügig weiterverarbeiten. Beim Ausrollen möglichst wenig Mehl verwenden, da der Teig sonst krümelig und hart wird. Die Springform einfetten, den Boden auslegen und einen 5 cm hohen Rand einziehen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Die **Füllung** gleichmäßig auf dem Boden verteilen, den Deckel auflegen und ebenfalls mit einer Gabel einstechen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 40 Minuten backen.

Zutaten

1 kg Äpfel
375 g Mehl
275 g Zucker
200 g Butter
125 g gemahlene Mandeln
75 g Rumrosinen
1 Ei
1 Zitrone (Bio)
1 EL Calvados
1 TL Zimt
Salz

Springform (26 cm)
Handrührgerät
Frischhaltefolie

Tipp 1

Zum Backen eignen sich die Apfelsorten Boskop und Elstar besonders gut.

Tipp 2

Machen Sie die Rumrosinen doch einfach selbst! Hierzu über Nacht die Rosinen in eine Schüssel geben und mit Rum bedecken. Den überschüssigen Rum anschließend abgießen.

Die Rosinen können Sie auch mit Calvados ansetzen.

Wir wünschen gutes Gelingen.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de