

Gedeckter Apfelkuchen

1/2 Mürbteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|---------|-------------|
| 400 G | Mehl |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 100 G | Butter |
| 100 G | Schmalz |
| 1 | Eidotter |
| 2 EL | Weißwein |
| 1 PRISE | Salz |
| 100 G | Staubzucker |

Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen glatten Mürbteig kneten, in zwei Teile teilen und mindestens 30 min rasten lassen.
2. Die erste Teighälfte ausrollen, auf ein unbefettetes Backblech legen und mit der Fülle belegen.
3. Mit der zweiten ausgerollten Teighälfte zudecken und mit Ei bestreichen.
4. Mit einer Gabel mehrmals gut verteilt in den Kuchen Luftlöcher einstechen und bei 180°C hellbraun backen.
5. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gedeckter Apfelkuchen

2/2 Apfelfülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|---|-----------------------|
| 6 | Äpfel |
| | Rosinen nach Belieben |
| | Zucker nach Belieben |
| | Zimt nach Belieben |

Zubereitung

1. Das Obst mit der Schale grob raspeln, mit Zimt, Zucker und Rosinen vermischen.
2. Wenn das Obst sehr saftig ist, etwas Bröseln daruntermischen.