

Gedeckter Apfelkuchen

Iirmi Szucs, Zollikon: «Sobald die Boskop Äpfel geerntet werden, wird dieser Kuchen seit jeher in meiner Familie zubereitet: Eine Köstlichkeit, die vor allem an kühlen Herbsttagen Freude macht.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Mürbeteig:</p> <p>300 g Mehl</p> <p>½ Päckchen Backpulver</p> <p>100 g weiche Butter</p> <p>100 g Zucker</p> <p>2 Eier</p> <p>1 Päckchen Vanillezucker</p> <p>Etwas abgeriebene Zitronenschale</p> <p>1 Eigelb, verquirlt</p> <p>Butter zum Einfetten der Backform</p> <p>Füllung:</p> <p>750-1000 g Boskop Äpfel (oder feste, säuerliche Äpfel (wie Diwa)</p> <p>30-50 g Zucker (je nach Säuregrad des Apfels)</p> <p>2-3 TL gemahlener Zimt</p> <p>1-2 EL Rum oder Zitronensaft</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Aus den Teig-Zutaten einen klassischen Mürbeteig kneten, in Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und in 5 mm grosse Scheiben schneiden.3. Die Apfelschnitze mit Zucker, Zimt, Rum und/oder Zitrone mischen.4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.5. Eine Backform mit glattem Boden mit Butter einfetten.6. Den Teig in zwei Stücke teilen und in der Grösse des Backformbodens auswallen. Den unteren Teil des Apfelkuchens etwas grösser ausrollen, damit der Seitenrand ebenfalls mit Teig ausgelegt werden kann. <p>Tipp: Am besten den Teig über einem Wallholz einrollen und anschliessend direkt über der Backform ausrollen.</p> <ol style="list-style-type: none">7. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. (Gebrochene Stücke mit den Fingerspitzen wieder zusammendrücken.)8. Die Apfelschnitze auf den Teigboden verteilen. Darauf achten, dass nicht zu viel Flüssigkeit auf den Teig gelangt.9. Der obere Teigdeckel wird wie oben beschrieben ebenfalls ausgewallt und mithilfe des Wallholzes auf die Äpfel gelegt.

10. Die Teigränder werden leicht zusammengedrückt.

11. Der obere Teigdeckel wird ebenfalls mit einer Gabel leicht eingestochen.

12. Mit dem Eigelb den Teigdeckel bestreichen.

13. In der Ofenmitte 45-50 Minuten backen.

