

GEDECKTER APFELKUCHEN KONDITOR-REZEPT by Daninas Dad



Tipps für die Mürbeteig Zubereitung

- Butter und Ei sollten zimmerwarm sein, d.h. die beiden Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Mürbteig am besten am Vortag zubereiten, kühl stellen und über Nacht ruhen lassen.

Zutaten (für eine 22 cm Tortenform):

Mürbteig

210 g Mehl
140 g Butter (zimmerwarm)
70 g Zucker
1 Ei (zimmerwarm)
½ Packung Backpulver
Mandelblättchen (zum Bestreuen)

Apfelfüllung

1 kg Äpfel
1-2 Esslöffel Zucker
halbe Zimtstange
Stück Zitronenschale

Optional (aber eigentlich obligat)

Rosinen
Rum

Zubereitung Mürbeteig

Klein geschnittene, weiche Butter, Zucker und ein Ei gut vermengen. Mehl mit Backpulver vermengen, über die Masse sieben und rasch einarbeiten (am besten mit den Händen unter Zuhilfenahme einer Teigkarte).

Tipp: Teig nicht zu lange mit dem Mehl kneten, sonst wird der Teig brüchig.



Teig in eine Folie packen und über Nacht im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort ruhen lassen.



Am nächsten Tag

- **Mürbeteig** aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er für die Bearbeitung etwas weicher werden kann.
- Eine halbe Tasse **Rosinen** (nach Belieben mehr oder weniger) mit Rum bedecken und einweichen lassen.
- Die **Äpfel** schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit 1-2 Esslöffel Zucker, einer halben Zimtstange, einer Zitronenschale und etwas Wasser in einen Topf geben und blanchieren (d.h. kurzzeitig kochen). Abschließend die Äpfel in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
Tipp: Die Äpfel nicht zu klein schneiden bzw. zu lange kochen, damit kein „Mus“ entsteht!



- **Ofen auf ca. 160 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.**

Zimmerwarmen Mürbeteig teilen, dabei einen Teil etwas größer machen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den ersten (größeren) Teigteil ebenfalls bemehlen und rasch zu einer Kugel formen. Dann mit dem Walker solange bearbeiten, bis der Teig gleichmäßig dick ist und in etwa die Größe der Tortenform hat. Den Ring der Tortenform (mit zusammengezogenem Verschluss) über den Teig stellen und nach unten drücken. Der außen überstehende Teig kann so leicht entfernt werden. Abschließend den Verschluss des Tortenrings öffnen und die Form wieder abheben.



Den Teig vorsichtig - unter Zuhilfenahme eines Paletten Messers - auf den mit einem Backpapier bedeckten Tortenform-Boden heben. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Den Tortenring anbringen und ab ins Rohr (auf mittlere Schiene) für **ca. 20 Minuten** bzw. bis der Teig schön hellbraun ist.



Nun die gedünsteten Äpfel (ohne Zimtstange und Zitronenschale) auf den gebackenen Teig verteilen, nötigenfalls noch etwas Zucker darüber streuen und die Rosinen mit dem Rum darauf verteilen.



Den übrig gebliebenen Teig gemeinsam mit dem zweiten Teigteil zu einer Kugel formen, bemehlen und für den Tortendeckel rund ausrollen.



Den Mürbeteig-Deckel vorsichtig auf die Äpfel legen, mit der Gabel einstechen, mit Mandelblättchen bestreuen und dann nochmals ins Rohr (auf erster Schiene) für ca. 20 Minuten bzw. bis der Teig goldbraun ist. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.



Den kalten Kuchen aus der Form nehmen, mit Staubzucker bestreuen und hübsch anrichten.

