

Omas gedeckter Apfelkuchen ...mit Zuckerguss



Backofen vorheizen 180° Ober/Unterhitze

Zutaten und Zubereitung

Für den Teig:

- 300 g Mehl Typ 405
- 200 g kalte Butter in kleinen Stückchen
- 100 g Zucker für den Mürbteig
- 1 Ei Größe M für den Teig
- 1 Ei Größe M zum Bestreichen des Teiges
- 1 Prise Salz

Für die Apfelfüllung:

- 1 kg Äpfel
- 2 EL Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 75 g Rosinen
- 1 TL gemahlene Zimt
- 3 EL Speisestärke

Für den Zuckerguss:

- 100 g Puderzucker
 - 3 EL Zitronensaft
-

Teig:

1. Das Mehl mit den kalten Butterstückchen, Zucker, **einem Ei** und einer Prise Salz zuerst mit den Knethaken des Handmixers verrühren und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3 gleich große Teile portionieren und zu Kugeln formen. Zwei der Portionen wieder zu einer Kugel verkneten. Das wird der Boden. Die kleinere Kugel ist für den Deckel. Beide Teigkugeln dann jeweils in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Während der Mürbteig im Kühlschrank ist, bereiten wir die Apfelfüllung vor:

1. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. In eine Schüssel geben
2. Die Zitrone auspressen und 2 EL für den Guss beiseite stellen, den restlichen Saft über die Äpfel geben. Das Ganze nun mit den Rosinen, dem Zimt, der Speisestärke und 2 EL Zucker vermischen und Backofen vorheizen
3. Eine Springform ausfetten, den Rand nicht vergessen! Den Teig aus dem Kühlschrank holen und einen Moment lang Zimmertemperatur annehmen lassen, damit er sich leichter ausrollen lässt.
4. Jetzt die größere Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, am besten gelingt das mit Frischhaltefolie, die man über den Teig legt. So bleibt nichts an der Teigrolle kleben. Den Teig in die Springform geben und einen Rand hochziehen. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.
5. Jetzt die Apfelfüllung gut austrücken, damit die Füllung nicht zu flüssig wird und auf dem Boden gleichmäßig verteilen
6. Die kleinere Teigportion nun ebenfalls ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Jetzt das **2.te Ei** trennen, das Eigelb verquirlen und auf den Teigdeckel streichen
7. Den Kuchen nun bei 180° für ca. 45 Min. backen
8. Den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 45 Min. auskühlen lassen

Zuckerguss:

1. 100 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft cremig rühren und den abgekühlten gedeckten Apfelkuchen damit bestreichen und ca. 15 Min. trocknen lassen und genießen...
-