

# Gedeckter Apfelkuchen



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Backpulver	2 TL (Teelöffel)
Weizenmehl (glatt)	500 g
Butter	400 g
Feinkristallzucker	250 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	1 kg
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Butter und Zucker geschmeidig kneten (Knethaken). Dotter dazugeben, untermengen. Mehl hinzufügen und rasch mit kühlen Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten. Das Fett darf dabei nicht austreten.

Nun noch mind. 2 Std. in den Kühlschrank geben.

Die Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Gabel Löcher stechen. Anschließend eine Schüssel voll geriebener Äpfel mit Zucker und Zimt darauf ausbreiten. Weiters die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und über die Apfelmasse legen und wiederum Löcher stechen.

Zum Abschluss den Kuchen bei ca. 200°C auf mittlerer Schiene etwa 1/2 Stunde backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-512-Gedeckter-Apfelkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)