

Gedeckter Apfelkuchen aus Mürbteig

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

600 g griffiges Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
250 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
3 EL Milch

Apfelfüllung:

1 ½ kg geschälte, entkernte,
blättrig geschnittene Äpfel
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 KL Zimt

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig halbieren. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen, mit Hilfe eines Rollstabs aufrollen und auf einem leicht befetteten Backblech abrollen.

3 Apfelfüllung:

Die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen und auf dem Teig verteilen.

Die zweite Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und mit Hilfe eines Rollstabs auf die Apfelfüllung geben.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heissluft 170 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

- ④ Den erkalteten Kuchen in beliebige Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Apfelkuchen auch mit einer Schaumhaube überbacken. Dafür 3 Eiklar mit 120 g Zucker steif schlagen und auf den heißen Kuchen streichen. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Rohres bei 190 Grad ca. 8 Min. überbacken.
- Ungekühlt und mit einem Küchentuch abgedeckt 2 - 3 Tage haltbar.

