

Gedeckter Apfelkuchen aus Mürbteig

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

1 Backblech (30 x 35 cm)

Mürbteig:

600 g griffiges Mehl

½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

200 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

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

Wie backe ich einen gedeckten Apfelkuchen?:

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 Apfel-Füllung:

Die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen.

Den Teig halbieren. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen, mithilfe eines Rollstabes aufrollen und auf einem leicht befetteten Backblech abrollen. Die Füllung darauf verteilen.

Die zweite Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und mithilfe eines Rollstabes über der Füllung abrollen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Den erkalteten Kuchen in beliebige Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ungekühlt und mit einem Küchentuch abgedeckt ist der Kuchen 2 - 3 Tage haltbar.
- 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.