

Gedeckter Apfelkuchen

für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 175 g kalte (!) Butter

für die Füllung

- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen (vorher in Apfelwein oder Rum einlegen)
- 100 ml Apfelwein (geht auch Apfelsaft)
- 1 Zitrone
- 70 g brauner Zucker
- Zimt
- 3 EL Speisestärke
- 2 EL zerbröselte Löffelbiskuits oder Semmelbrösel

Zubereitung

- Mehl, Backpulver und Zucker mischen
- Mit Butter und Ei verkneten
- 1 Stunde kühlen

Füllung:

- Zitrone waschen, Schale abreiben und auspressen
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen; würfeln oder grob raspeln
- Äpfel, Rosinen, den Zitronenabrieb zusammen mit 2 EL Zitronensaft, dem Apfelwein (3EL abnehmen und beiseitestellen), dem Zimt und 70 g Zucker in einen Topf und einmal aufkochen.
- Stärke und Apfelwein verrühren – die Äpfel damit anbinden (ca. 6 Minuten köcheln)

Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorzuheizen

- 2/3 ausrollen und in eine Springform geben, Ränder hochziehen
- Mit einer Gabel einstechen
- mit 2 EL zerbröselten Löffelbiskuits oder Semmelbrösel bestreuen
- Apfelmischung einfüllen
- restlicher Drittel Teig ausrollen und darüberlegen
- leicht andrücken und leicht mit einer Gabel einsteichen

ca. 50-60 Minuten in den Ofen

Der Kuchen schmeckt warm mit Vanille-Eis oder Vanille-Sauce oder einfach einer Vanille-Sahne.