

gedeckter Apfelkuchen v. 1.01

mit Spitzbubenteig

Zutaten für den Teig

300 g Mehl

200 g Butter

150 g Zucker

80 g Mandeln (gemahlen)

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für die Fülle

2 kg Äpfel

2 EL Wasser

2 EL Zucker

1 TL Zimt

50 g Rosinen

2 Tropfen Bittermandelöl

Mandeln

Zubereitung Teig:

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem 2 EL Zucker, dem Zimt, einer Prise Salz, dem Bittermandelöl und den Rosinen in einen Topf geben, durchmischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Zutaten für den Teig vermengen und 30 Minuten ruhen lassen.

Die Zutaten für die Fülle nun mit 2EL Wasser dünsten und abkühlen lassen.

Eine runde Backform einfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken.

Die Backform mit Teig auslegen. (Für den Deckel noch Teig übrig lassen).

Teigdeckel ausrollen.

Fülle zugeben und mit Teig bedecken.

160 Grad Umluft - 50 Min

Quelle: Sebastian - Variante gedeckter Apfelkuchen Oma Frank