

Gedeckter Apfelkuchen

von Tanja Mueller (tanja@antiSpe.de)

Teig

- 1 Pk (250g) weiche Margarine
- 1 1/3 T (200g) Zucker
- 6 EL (60g) gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Natron
- 1 1/2 T (220g) helles Weizenmehl
- 2/3 T (100g) Weizenvollkornmehl
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Füllung

- 10 säuerliche Äpfel (1kg)
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL (40g) gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Pk (100g) Rosinen
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 3 EL gehackte Mandeln

- Margarine, Zucker, Haselnüsse, Natron, Mehl, Zimt und Salz zu einem Teig kneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.
- Die Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen und die Teile in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit Zitronensaft beträufeln, Haselnüsse, Rosinen, Zimt, Zucker und Mandeln dazugeben, alles vermischen.
- Boden und Rand einer gut eingefetteten Springform (28cm) mit ausgerolltem Mürbeteig auslegen
- Apfelmasse hineingeben.
- Restlichen ausgerollten Mürbeteig als "Deckel" auf die Apfelmasse legen.
- Bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 70-80 Minuten backen, durch Vorheizen des Ofens verkürzt sich die Backzeit um 10-15 Minuten.

Variante: Statt der gemahlene Haselnüsse gemahlene Mandeln nehmen.