



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

200 g	Mehl (glatt)
200 g	Butter
1 Pkg.	Backpulver
50 g	Staubzucker
1	Eidotter
1 Prise	Salz
0,5	Zitronenschalen, unbehandelt
500 g	säuerliche Äpfel
5 EL	Zucker
1 Prise	Zimt, gemahlen
1	Eidotter
50 g	Mandelplättchen

Mein persönlicher Tipp

Der Apfelkuchen kann mit Rumrosinen verfeinert werden.



Renate Fichtinger

Seminarbäuerin im Bezirk Zwettl

Mürber Apfelkuchen



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl abröseln. Backpulver mit dem Staubzucker vermischen. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, jeweils zu einem Drittel übereinanderschlagen, wieder etwas ausrollen und wieder zusammenfalten wie bei einem Blätterteig. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. In der Zwischenzeit immer wieder kalt stellen und kurz rasten lassen.
- Den Teig auf die Größe von einem Backblech ausrollen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.
- Für die Füllung die Äpfel schälen und blättrig oder würfelig schneiden. Auf einer Teighälfte verteilen und mit Zimt und Zucker, sowie evtl. Rosinen, bestreuen.
- Die zweite Teighälfte darüber schlagen und die Ränder gut andrücken.
- Die Oberfläche mit einem zerklopften Dotter bepinseln, mit Mandelstiftchen bestreuen und den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 40 Minuten goldbraun backen.