



Gedeckter Apfelkuchen

Von Dörte, Kita

Zubereitung

Zutaten

Teig

300 g Mehl
 200 g Butter oder Margarine
 50 g Zucker
 1 Ei
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Füllung

1 kg säuerliche Äpfel
 Saft von 1 Zitrone
 ca. 2–3 EL Zucker
 ½ TL gemahlener Zimt
 2 Eier
 3 EL Milch
 1 EL Zucker
 1 EL Vanille-Puddingpulver

1. Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Ei und der Zitronenschale verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt mischen.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und den Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Etwas Teig für das Gitter zurückbehalten und in schmale Streifen schneiden. Die Apfelmischung auf dem Boden verteilen.
4. Die Eier mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Teigstreifen gitterartig darüberlegen.

Den Kuchen 50–60 Minuten bei 200 Grad backen.