



Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

180 g **Premium Teebutter**
(kalt)

80 g Staubzucker

200 g Weizenmehl glatt

100 g Weizenvollkornmehl

1 Ei

Zitronenschalenabrieb

2 TL Backpulver

Für die Füllung

800 g Äpfel

Saft von einer Zitrone

2 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 TL Zimt

50 g Haselnüsse gerieben
und geröstet

2 EL Brösel

Premium Schlagobers
zum Garnieren

Gedeckter Apfelkuchen

Wenn die Bäume voller reifer, knackiger Äpfel hängen, ist der Moment gekommen, die köstlichen Früchte in einen duftenden Kuchen zu verwandeln. Dieser klassischer gedeckter Apfelkuchen aus Mürbteig ist ganz leicht zuzubereiten.

Anleitung

1. Die kalte Butter würfelig schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Mürbteig abdecken und in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
4. In der Zwischenzeit Äpfel schälen und blättrig schneiden.
5. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln, um eine Verfärbung der Äpfel zu vermeiden.
6. Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nüsse und Brösel unterheben.
7. Den Mürbteig in ein größeres (2/3) und in ein kleineres Stück (1/3) teilen.
8. Das größere Teigstück rund ausrollen, eine Tortenform damit auskleiden und mit einer Gabel Löcher in den Boden des Teiges stechen.
9. Die Äpfel in die Form füllen.
10. Nun das kleinere Teigstück ausrollen und mit Hilfe der Tortenform rund ausschneiden.
11. Das runde Teigstück als Deckel auf die Apfelfülle legen und am Rand festdrücken. Die Teigreste können als Verzierung am Rand verwertet werden.
12. Den Deckel mit der Gabel einstechen und mit Ei bestreichen.
13. Die Temperatur nach der Hälfte der Backzeit auf 160 °C zurückdrehen und den Kuchen insgesamt 50 Minuten lang goldbraun backen.



14. Mit einem großzügigen Klecks Schlagobers garnieren.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)