



Benötigte Zutaten

600 g	Mehl
400 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
2	Eier
1 Pkg.	Backpulver
2 kg	Äpfel (sauer, z.B. Boskop)
	Saft einer Zitrone
	Zimt
	Zucker nach Geschmack

Klassisch gedeckter Apfelkuchen

Schmeckt einfach herrlich

Anleitung

1. Das Mehl mit Backpulver und Zucker vermischen und mit Butter abbröseln. Anschließend Eier beimengen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1/2 Stunde rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, blättrig schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Zimt marinieren.
3. Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Äpfel darauf verteilen.
4. Den restlichen Teig auswalken und auf die Äpfel geben.
5. Mit einer Gabel anstechen und im Rohr bei 180 Grad rund 45 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten