

Gedeckter Apfelkuchen

(26cm Ø runde Springform)

Grundkuchen:

- 400 Gramm Mehl
- 150 Gramm Zucker
- 150 Gramm Butter
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

- ca. 2 Kilo Äpfel
- Zimt
- Vanillezucker
- 1 Esslöffel Zucker
(je nach Süße der Äpfel)

Zuckerguss:

- ½ Esslöffel Butter
- Puderzucker
- Etwas flüssige Sahne
- Etwas Rum
- Heißes Wasser



ZUBEREITUNG:

- Teig halbieren, eine Hälfte mit Teigrolle ausrollen
- Springform Boden und Wand mit Teig auslegen
- Boden mit Gabel ein paar Mal einstechen
- Bei 180°C Heißluft backen, bis das der Teig gold-b raun wird
- Apfelmasse in Springform füllen
- Restlichen Teig ausrollen und als Deckel auf Apfelmasse legen, Rand andrücken, damit der Kuchen vollständig geschlossen ist.
- Ca. 30min bei 180°C Heißluft fertig backen