

Tante Lisis Gedeckter Apfelkuchen

28.06.2015 13:20

Zutaten

300 g (glutenfreies) Mehl
100 g Zucker
200 g Butter
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
2 EL Schlagobers
1 Ei
1 Eidotter

Für die Apfel-Mischung:
1 kg Apfel
100 g Sultaninen (zuvor in etwas Rum einlegen)
100 g Zucker
50 g Walnüsse
½ - 1 TL Sonnentor Zimt

Zubereitung

1. Mehl u Butter abbröseln, Zucker, Ei und Eidotter hinzugeben und einen Mürbteig herstellen. Schnell, damit der Teig nicht „brandig“ wird und nicht bröseln. Falls nötig, etwas Sahne (Obers) hinzugeben und dann etwa 20-30 Minuten ruhen lassen. `Kühl stellen, aber nicht in den Kühlschrank (da ist es etwas zu kalt).
2. Teig auswalken – `einmal etwas größer als die Kuchenform für den Kuchenboden und einmal gleich groß wie die Form für den Kuchendeckel.
3. Boden: Ausgerollten Teig in die Form geben und diese damit auskleiden: Überstehenden Teig innen an der Form hoch streichen. Beide Teigflächen mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Apfelfüllung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Äpfel in einer Pfanne `2-3 Minuten andünsten. Dann (in Rum eingeweichte) Rosinen, Zucker, Zimt und gehackte Walnüsse hinzugeben und alles gut vermengen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Mischung darin bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten unter Rühren erwärmen.
2. Die Mischung in die Forma auf den Teigboden geben und mit dem Teigdeckel bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-200°C Ober-/Unterhitze etwa 45-50 Minuten backen: auf der 2. Schiene von unten, bis er goldbraun ist.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!