

Gedeckter Apfelkuchen

Menge: siehe Tabelle unter „Zutaten“

Zutaten:

Teig

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Mehl	500g	600g	1125g
Backpulver	2 Päckchen	2 Päckchen	5 Päckchen
Vanillezucker	2 Päckchen	2 Päckchen	5 Päckchen
Margarine	250g	300g	560g
Zucker	250g	300g	560g
Puderzucker für den Guß	ca. 250g	ca. 300g	ca. 560g

Füllung

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Äpfel (z.B. Boskop)	6 Stück	7 Stück	14 Stück
Rosinen	100g	120g	225
Zimt	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel

Zubereitung: Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, oder mit der Raspel zu Streifen verarbeiten.
Die übrigen Zutaten für die Füllung zugeben und das ganze zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Die Margarine in einer Schüssel schmelzen.
Die anderen Zutaten für den Teig zugeben und mit dem Knethacken zu einem Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges als Boden in die Kuchenform oder das Backblech geben und leicht andrücken.

Die Füllung auf den Boden geben und glattstrichen.

Den Rest des Teiges als Decke auf die Füllung geben, glattstreichen und leicht andrücken.

Den Kuchen 1 Stunde bei 225°C im vorgeheizten Ofen backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Zuckerguß bestreichen.

Tips:

Statt der Rosinen können auch entsprechen mehr Äpfel genommen werden.

Läßt sich ohne Zuckerguß gut einfrieren. (Erst nach dem Auftauen mit Zuckerguß bestreichen.)