

Gedeckter Apfelkuchen



1. Für den Teig Mehl, Zucker und Butter und 40g kaltem Wasser in den Mixtopf geben und 20 Sekunden/Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben hobeln. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln.
3. Apfelmus mit braunem Zucker, Zimt und Nelken verrühren. Rosinen und Apfelscheiben unterheben. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig halbieren. Einen Teil mit dem Teigroller direkt in der gefetteten runden Ofenhexe ausrollen, einen Rand hochziehen. Auf der bemehlten Backmatte die andere Teighälfte rund ausrollen.
5. Die Füllung in die Ofenhexe geben und die zweite Teigplatte darüberlegen.
6. Auf dem Rost, unterste Schiene 35 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Puderzucker mit dem restlichem Zitronensaft und 3-4 EL Wasser verrühren. Den Guss auf den Kuchen geben.

Zutaten:

300g Weizenmehl Type 405
50g Zucker
190g Butter
100g Rosinen
600g Äpfel
6 EL Zitronensaft
250g Apfelmus
80g brauner Zucker
2 TL Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
250g Puderzucker

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

30 Minuten
Zubereitungszeit
35 Minuten Backzeit