

Gedeckter Apfelkuchen



Zutaten Teig:

- 400 g Mehl
- 12 g (4 gestrichene TL) Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- ca. 5 EL Milch

Zutaten Füllung:

- 1500g Äpfel oder Apfelmus

Zutaten Guss:

- 2 EL Puderzucker
- gehobelte Mandeln

Den Teig in zwei Stücke teilen, jeweils zu einem Rechteck in Blechgröße ausrollen. Das erste Teigstück auf ein Backblech legen, das abgekühlte Apfelmus darauf verteilen und dann das zweite Teigstück als Deckel darauf legen. Mit einer Gabel mehrmals eingestochen. Bei 200°C ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Den Puderzucker mit 1 EL Wasser verrühren. Auf dem noch warmen Kuchen verteilen und mit den Mandeln bestreuen

Zubereitung Teig:

Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung formen, die restlichen Zutaten hineingeben und alles zu einem Teig verkneten.

Zubereitung Füllung:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden. Den Boden eines großen Topfs mit Wasser bedecken und die Äpfel darin zu Kompott kochen.

Rezept und Foto:
Dipl.oec.troph. Anja Roth
www.praxis-ernaehrung.de