

Gedeckter Apfelkuchen (Blech)

Zutaten Teig:

650g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250g Margarine
200g Zucker
8 EL Milch

Zubereitung:

Alles zusammen in eine Schüssel geben und Knetteig herstellen.
Ca. 700g werden für den Boden verwendet. Der Rest für die Abdeckung.

Zutaten Apfelfüllung:

Ca. 2Kg Äpfel (schälen und schnitzeln)
100g Zucker
1 TL Zimt
3 EL Rum (z.B. Strohrum)

Tipp Zubereitung:

Für die Abdeckung der Apfelmasse ein Backpapier in der Grösse des Blechs zuschneiden, Teig darauf ausrollen und über die Apfelmasse rollen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Das ganze dann bei 180° mit Ober- und Unterhitze 25-30 Minuten backen.



Helmar Friedmann