

MONI'S GEDECKTER APFELKUCHEN

ZUTATEN FÜR EIN GROSSES BLECH

375 g Thea (Zimmertemperatur)
185 g Staubzucker
560 g Mehl Finis Feinstes
1 Packerl Vanillezucker
Schale von 1 Bio Zitrone
1 grosses Vollei (oder 2 kleine)

ZUTATEN FÜR EIN KLEINES BLECH

250 g Thea (Zimmertemperatur)
125 g Staubzucker
375 g Mehl Finis Feinstes
1 Packerl Vanillezucker
Schale von 1 Bio Zitrone
1 kleines Vollei

ZUTATEN FÜR DIE APFELFÜLLE

2 kg Äpfel für das grosse Blech, 1,5 kg für kleines Blech
Saft von 2 Zitronen
3 EL Rum (oder auch mehr, je nach Geschmack)
50 g Zucker (oder mehr je nach Geschmack)
3 g Zimt
Rosinen oder Cranberrys (in Rum eingelegt)
geriebe Mandeln (wenn's jemand mag)
1 Ei zum bestreichen



FÜR DIE FÜLLE

Rosinen oder Cranberrys hacken, in Rum - Zucker Gemisch einlegen und über Nacht ziehen lassen.

DER TEIG

Mürbteig rasch zusammen kneten – alle Zutaten in die Küchenmaschine – bis ein Teig entsteht – dann mit den Händen fertig kneten und zu einer Kugel formen.

Den Teig 30 min rasten lassen (kühle Speis).

Backrohr auf 180° C Unter- Oberhitze vorheizen.

2 Stücke Backpapier, die auf das Blech passen vorbereiten

Äpfel schälen und grob hobeln mit Zitronensaft beträufeln – mit dem Rum Rosinengemisch vermengen, Zimt und Zucker dazu und rasten lassen.

Teig in 2 Teile teilen. Einen Teil am Backpapier ausrollen und auf das Blech geben.

(Ich gebe den Teig direkt auf das mit Butter eingefettete und mit Kristallzucker bestreute Blech) mit

einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten vorbacken.)

Vorgebackenen Boden etwas auskühlen lassen und die Apfelmasse darauf verteilen – Masse schön mit den Händen ausdrücken damit nicht zu viel Flüssigkeit dabei ist.

Wer mag kann darunter noch geriebene Mandel verteilen.

Apfelmasse leicht andrücken und darauf achten dass eine schöne Ebene entsteht.

Backpapier leicht einmehlen und 2. Teil vom Teig auf dem Backpapier ausrollen.

Ca. 3 cm Backpapier teigfrei lassen (zum Einschlagen)

AusgerolltenTeig gut einmehlen.

Jetzt die ca. 3 cm vom Backpapier einschlagen und den Teig einrollen- umdrehen und über der Apfelmasse wieder ausrollen und gleichmäßig am Kuchen verteilen.

Mit einer Gabel gut einstechen mit den Ei bestreichen – im Rohr bei 180°C 40-60 Min. backen.

Gutes Gelingen!