

Gedeckter Apfelkuchen für Gisa Flake

Für den Mürbeteig

450 g Mehl

300 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

Butter zum Einfetten

(Der Teig ist reichlich bemessen. Aus den Resten kann man Plätzchen oder Kekse backen.)

Für die Füllung

1,5 kg Äpfel (Elstar)

50 g Butter

60 g gehackte Mandeln

70 g Rosinen

80 g Zucker

1 TL Zimt

½ TL gemahlene Vanilleschote

20 g Vanillepudding-Pulver

Für den Guss

100 – 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Mit dem Mehl, Zucker und einem Ei in der Küchenmaschine gut und schnell verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Dritteln, jeweils in eine Scheibe von ca 15 cm Durchmesser formen, in Folie einschlagen und mind. 30 min in den Kühlschrank legen.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln, die Viertel etwa sechsteln.

Die gehackten Mandeln in einem großen Topf leicht anrösten, Butter dazugeben, schmelzen lassen, dabei gut rühren, damit die Mandeln nicht verbrennen. Zucker, Zimt, Vanille und Rosinen dazugeben, etwa 2 min köcheln lassen, gut umrühren und ca. 7 min mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Flamme köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter gut einfetten.

Wenn der Teig im Kühlschrank zu hart geworden ist, ein paar Minuten bei Zimmertemperatur aufbewahren oder mit den Fingern kurz durchkneten. Für den Boden eine Teigscheibe ca. 5mm-dick ausrollen. Springform auf den Teig stellen und etwas größer als der Form-Durchmesser ausstechen. Teigscheibe in die Form legen.

Zweite Teigscheibe dritteln und ca 7 cm breite und 5mm dicke Streifen ausrollen und damit die Seiten der Springform auslegen. Die untere Naht gut andrücken, damit keine Füllung auslaufen kann. Apfelmasse in die Form geben und glattstreichen.

Dritte Teigscheibe ca. 5mm dick ausrollen, Form auf den Teig stellen und ihn wieder etwas größer als der Durchmesser der Form ausstechen. Teigscheibe auf die Füllung legen und am Rand gut andrücken. Mit dem Küchenmesser einige Löcher in den Teigdeckel schneiden, damit beim Backen der Wasserdampf entweichen kann.

Kuchen bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 55 min backen.

Abkühlen lassen.

Puderzucker nach Belieben mit etwas Wasser und einem EL Zitronensaft anrühren (Vorsicht, die Konsistenz verändert sich sehr schnell) und auf dem Teigdeckel verstreichen. Schmeckt frisch, aber auch über Nacht durchgekühlt.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!