Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Apfelschnitten mit Zitronenguss

Zutaten:

Für ein halbes Blech:

- 450 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 50 g Stärke
- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Mark einer Vanillestange
- Saft- und Abrieb einer Biozitrone
- 180 g Puderzucker
- 600 g Apfelmus (wenn möglich ungesüßt oder selbst gemacht)

Zubereitung

Zuerst die weiche Butter in eine Schüssel geben. Dann mit einem elektrischen Rührgerät 3 Minuten schlagen. Dabei nach und nach 150 g Puderzucker hinzugeben. Zum Schluss das Vanillemark, den Zitronenabrieb und 2 Eier einrühren.
In einer anderen Schüssel das Mehl, die Stärke und den Backpulver gründlich vermischen. Danach zur Buttermischung geben und gründlich verrühren.
Den Teig in zwei gleiche Stücke teilen und 30 Minuten kühlen. Beide Teigstücke auf je einem Backpapier 0,5 cm dick auswalgen. Dabei beidseitig gut bemehlen.
Auf die eine Teigplatte das Apfelmus gleichmäßig verteilen. Die zweite Teigplatte darauf legen (und das Backpapier abziehen). Die Enden etwas andrücken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160° (Umluft) ca. 35 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen kalt ist, den Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Tipp: Soviel Zitronensaft hinzugeben bis sich der Puderzucker aufgelöst hat. Dann den Guss mit einem Pinsel auf die Kuchenoberfläche streichen und 1 Stunde antrocknen lassen.
Vor dem Servieren in mundgerechte Stücke schneiden.