Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Gedeckter Apfelkuchen mit Zitronenguss

## Zutaten:

Für eine Kuchenform (Durchmesser: 26 cm):

- 500 g Dinkelmehl
- 250 g Butter, weich
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 kleine Eier (M)
- 100 g Puderzucker
- 1/2 Tl Backpulver
- Prise Salz

**Füllung:**

- 2 kg Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 El Puderzucker (nur bei sehr sauren Äpfeln)
- 2 Tl Zimt
- Abrieb Biozitrone
- Vanillezucker
- 1 Päckchen Tortenguss
- 50 ml Wasser
- Optional: 50 g Rosinen
- Extra: 5-6 El Zitronensaft und 100 g Puderzucker für den Guss

**Extra:** ca. 20 g gemahlene Haselnüsse für den Teigboden

## Zubereitung

Für den Mürbeteig 500 g Mehl, 100 g gemahlene Nüsse und einen 1/2 TL Backpulver vermischen. Dann 250 g Butter in kleinen Flöckchen, 100 g Puderzucker, 2 kleine Eier, den Abrieb einer Zitrone und 1 Prise Salz hinzugeben und alles mit dem Knethaken des elektrischen Handrührers verkneten. Danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In 2 Portionen teilen und 30 Minuten kühlen Tipp: Den Teig aufteilen.  1/3 des Teiges ist für den Kuchendeckel und 2/3 für den Boden und den Rand reserviert.

Für die Füllung 2 kg Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Dann in Scheiben schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen. 5 EL werden für den Guss benötigt, den Rest über die Äpfel träufeln und vermengen. 500 g der Apfelscheiben in den Kühlschrank stellen.

Die restlichen Äpfel mit 50 g Rosinen, 2 TL Zimt, Vanillezucker, Tortenguss, 5 EL Wasser und 2 EL Puderzucker (oder Zucker weglassen) vermengen. Anschließend die Apfelmischung in einem Topf erhitzen und 3 Minuten rührend kochen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Beide Teigportion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die erste in die Springform drücken und dabei einen Rand, ganz nach oben bis zum Springformrand ziehen. Den Boden mit etwas gemahlenen Nüssen bestreuen. Abgekühlte Apfelfüllung mit den Äpfeln aus dem Kühlschrank mischen und auf dem Boden verteilen.

Die zweite Teigportion (1/3 des Teiges) als Deckel auf die Äpfel legen. Den überstehenden Rand mit einem Messer abschneiden.

Gedeckten Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 200° C 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C zurückschalten und ca. 30-35 Minuten fertig backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

100 g Puderzucker mit 5 EL Zitronensaft (vielleicht etwas mehr oder weniger) zum cremigen Guss verrühren und auf dem Apfelkuchen verstreichen.

Die Glasur ca. 20 Minuten trocknen lassen.

Tipp: Dazu geschlagene Sahne reichen.