

## Gedeckter Apfelkuchen mit Mürbeteig

Zutaten: (Teig für Blech mit 20 cm Durchmesser)

300 g Mehl  
100 g Puderzucker  
200 g Butter, eiskalt und in kleine Würfelchen geschnitten  
1 Ei, getrennt in Eiweiss und Eigelb  
knapp ¼ TL Salz  
2- 3 EL Eiswasser

Zutaten: (Füllung)

700 g Äpfel (z. Bsp. Boskoop oder Canada Renette)  
Saft einer halben Zitrone  
1 EL Brandy oder Calvados  
1 - 2 EL Zucker  
Zimt  
1 Messerspitze Muskat

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und vierteln. Dann die Apfelschnitze in knapp einen Zentimeter dicke Stücklein schneiden. Diese dann in einer Schale mit den andern Zutaten (für die Füllung) gut mischen und kurz etwas ziehen lassen.

Die in kleine Würfelchen geschnittene Butter für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. In einer Schüssel Mehl, Puderzucker und Salz gut mischen und dann die Butter-Würfelchen dazu geben. Entweder mit den Fingerspitzen (gekühlte Hände) oder mit dem Rühr-Element der Küchenmaschine (das ist einfacher!) die Butter-Würfelchen schnell in die Mehl-Zucker-Mischung einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht. Das Eigelb und das Eiswasser dazugeben und kurz vermengen. Ist der Teig zu trocken, noch etwas mehr Eiswasser untermischen.

Dann den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand ganz kurz zu einer homogenen Masse verkneten. Der Mürbeteig soll so wenig wie möglich geknetet werden. Vom Teig dann ein Drittel abschneiden und beide Teigstücke zu runden Platten formen. Diese mit Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Das Kuchenblech mit Butter ausstreichen und mit einem Backtrennpapier auskleiden (Rand inklusive). Beide Teigplatten zwischen zwei Backtrennpapieren ca. 3 mm dick rund auswallen.

Die grössere Teigplatte dann vorsichtig in die vorbereitete Form legen, leicht andrücken und den Rand in etwa 3 - 4 cm Höhe sauber abschneiden. Den Teigboden mit Eiweiss einsteichen. Die Apfelfüllung (ohne Flüssigkeit!) in die Form füllen und dem Kuchen dann den Teigdeckel aufsetzen. Deckel und Rand gut andrücken. Den Teigdeckel mit einer Gabel einstechen oder 3 Schlitze in den Teigdeckel

schneiden, so dass der Dampf beim Backen entweichen kann. Den Kuchen jetzt für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dann den Apfelkuchen für 45 - 50 Minuten in den auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Ist der Kuchen haselnussbraun, ist er genug gebacken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen und erst dann vorsichtig aus der Form heben. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Naschkatzen servieren den Kuchen mit einer Kugel Vanille-Glacé oder mit einem Klacks Schlagrahm.

\*\*\*