

## Gedeckter Apfelkuchen

### Der Herbst-Klassiker

*Rezepttipp von Melanie*

Wenn der Herbst vor der Tür steht, beginnt auch die Apfelernte. Was heißt das? Richtig - Zeit für Apfelkuchen! Die Zutaten für diesen Kuchen hat meist jeder zuhause und außerdem ist diese Köstlichkeit ganz schnell gemacht. Probieren Sie es selbst oder lassen Sie sich bei einer herbstlichen Wanderung in den Bergen in einer unserer Hütten mit einem selbstgemachten Apfelkuchen verwöhnen. Der Kuchen gilt als Klassiker und ist in vielen Gastronomiebetrieben auf der Karte zu finden. Unser Tipp: Am besten schmeckt der Kuchen natürlich mit Äpfeln aus dem Garten oder der Region.

Wir wünschen gutes Gelingen!

#### **Zutaten:**

- 56 dag Mehl
- 25 dag Butter
- 20 dag Zucker
- 1 Backpulver
- 1 Ei, 2 Dotter
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1,5 kg Äpfel
- Zucker
- Zimt, Zitronenschale
- Rum



#### **Zubereitung:**

- Das Mehl auf ein Brett sieben, mit Butter abbröseln.
- Alle trockenen Zutaten dazugeben, in der Mitte eine Grube machen und dort alle flüssigen Zutaten dazu.
- Von der Mitte aus rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Die Äpfel schälen und raspeln, mit den übrigen Zutaten vermischen.
- Die Hälfte des Teiges auswalken und auf ein Blech geben, mit Fülle belegen und die zweite Teigplatte darüberlegen.
- Mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.
- Bei guter Mittelhitze backen.