

Oma's Apfelkuchen

Zutaten für ein Backblech

1/2 kg Mehl
80 g Staubzucker
250 g Butter
2 Eier
100 g Sauerrahm
1/2 Packung Backpulver

1-1,5 kg Äpfel
100 - 200 g Kristallzucker (nach Süße der Äpfel)
1-2 EL Zimt

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zucker und Zimt vermengen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150°C 15-20 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.
- Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, kalte Butter, Eier und Sauerrahm gut miteinander verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange bearbeitet wird - er sollte nicht warm werden. Falls er zu trocken sein sollte noch Sauerrahm dazugeben.
- Den Teig in zwei Teile aufteilen, Laibchen formen und kurz rasten lassen.
- Blech mit Backpapier belegen. Ein Laibchen mit dem Nudelwalker auf die Größe des Backblechs ausrollen und aufs Blech geben. TIPP: Am leichtesten gelingt das, wenn man den Teig mit dem Nudelwalker aufrollt.
- Die gedünsteten Äpfel gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- Das zweite Laibchen ebenfalls auf die Größe des Blechs ausrollen und vorsichtig über die Äpfel legen. Teig etwas festdrücken, mit der Gabel einige Male durchstechen und mit einem verquirlten Ei gut bestreichen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten goldgelb backen.