

# Gedeckter Apfelkuchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Herbst



## Zutaten

400 G	Vollkornmehl (Einkorn oder Dinkel)
250 G	Butter
120 G	Zucker
1	Ei
80 G	Sauerteig
3-5 STUECK	Äpfel

## Zubereitung

1. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln.
2. Anschließend den Zucker dazugeben.
3. Danach eine Grube machen, das Ei und den Sauerteig reingeben und zu einem Mürbteig verkneten.  

Der Teig soll eher weich sein, da das Vollkornmehl noch Feuchtigkeit aufnimmt.
4. Bei Raumtemperatur 2-3 Stunden rasten lassen.
5. Den Teig einmal durchkneten, 2/3 davon ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Dabei den Rand hochziehen.
6. Die Äpfel klein würfelig schneiden und auf dem Teig verteilen.
7. Anschließend den restlichen Teig ausrollen und vorsichtig über die Äpfel geben.
8. Mit einer Gabel einstechen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.