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.

SEMINAR BÄUERINNEN