



## GEDECKTER APFELKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #140



Dieser Klassiker ist einfach Apfel pur. Die saftige Füllung wird in eine dünne Schicht Mürbeteig gebacken und am Ende mit Zuckerguss dekoriert. Ich habe die Füllung mit Mandeln und Zimt verfeinert, die Mandeln könnt ihr aber auch weglassen. Die Apfelfüllung könnt ihr mit Rum oder auch Rum-Aroma noch zusätzlich verfeinern. Nach Belieben könnt ihr auch noch Rosinen oder Cranberries mit in die Masse geben.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

### MÜRBETEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete den Zucker kurz mit der kalten Butter. Füge das Mehl, Ei, Vanilleextrakt und Salz hinzu und knete den Teig noch kurz durch, bis sich alles verbunden hat. Drücke ihn auf einem Teller flach und stelle ihn abgedeckt 1 Stunde kalt.

### FÜLLUNG

Röste die Mandeln in einem Topf ohne Fett an, bis sie duften und leicht gebräunt sind. Nimm sie vom Herd, fülle sie um und lasse sie abkühlen. Wasche die Äpfel, schneide sie in Viertel, entferne die Kerngehäuse und schiebe sie in grobe Stücke. Gib die Apfelstücke in den Topf und brate sie 2-3 Minuten an. Füge Butter und Zucker hinzu und lasse alles kurz karamellisieren. Gib Zimt und Zitronensaft dazu und rühre die kleinere Menge Apfelsaft ein. Lasse die Masse abgedeckt für etwa 5-10 Minuten köcheln. Verrühre den übrigen Apfelsaft mit der Stärke klumpchenfrei. Gib die Mischung mit zu den Äpfeln, lasse die Masse nochmal aufkochen und unter Rühren eindicken. Nimm sie vom Herd und lasse sie lauwarm abkühlen.



Du kannst die kleinere Menge Apfelsaft auch durch Rum ersetzen.

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

### KUCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle die Hälfte davon auf einer leicht bemehltem Unterlage 5 mm dünn aus. Stich dann mit dem Tortenring die für die Form passende Größe aus und lege den Kreis auf einem bemehlten Tortenretter zur Seite. Stelle den Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden. Forme den übrigen Teig zu Rollen und drücke sie innen an den Tortenring und forme daraus einen etwa 5 cm hohen Rand. Schneide ihn mit einem Messer glatt. Drücke den restlichen Teig als gleichmäßigen Boden in die Form. Stelle etwa 2 EL der gerösteten Mandeln für die Dekoration zur Seite und hebe die übrigen Mandeln unter die Apfelfüllung. Gib die Füllung in die Backform und klopf sie leicht auf die Arbeitsplatte, so kann Luft entweichen. Lege dann den

### MÜRBETEIG:

- 150 g** Zucker
- 300 g** Butter (kalt)
- 450 g** Weizenmehl
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

### FÜLLUNG:

- 80 g** Mandeln (gehobelt)
- 1.5 kg** Äpfel (säuerlich)
- 50 g** Butter
- 70 g** Zucker
- 1 TL** Zimt
- ½** Zitrone (Saft)
- 45 g** Apfelsaft (oder Rum)
- 100 g** Apfelsaft
- 20 g** Speisestärke

### DEKORATION:

- 100 g** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)



## GEDECKTER APFELKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #140

Mürbeteig-Deckel auf und drücke ihn leicht an. Schneide den Deckel mit einem Messer mehrfach ein, sodass der entstehende Dampf aus der Füllung entweichen kann. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn für etwa 30 Minuten in der Form abkühlen, löse ihn dann vorsichtig aus der Form und lasse ihn vollständig erkalten.

---

### DEKORATION

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und verteile die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen und streue die gerösteten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Schneide den Kuchen erst an, wenn er vollständig abgekühlt ist, sonst ist die Füllung zu flüssig.