



Mürber Apfelkuchen



90 Min.



fortgeschritten



1 Kuchen

Schritt 1

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und ca. 30 Minuten an einem kühlen Ort rasten lassen.

Schritt 2

Die Äpfel schälen und blättrig schneiden, mit Zitronensaft, Zucker, Zimt und Rosinen vermengen.

Schritt 3

Die Hälfte des Mürbteigs ca. 1/2 cm dick ausrollen, auf ein Backblech legen und 10 Minuten bei 170 °C backen.

Schritt 4

Die Apfelfülle darauf verteilen. Zweite Teighälfte ausrollen und darauflegen. Mit versprudelm Ei bestreichen und weitere 15 Minuten bei 170 °C backen.

Schritt 5

Mit Zucker bestreuen und mit Schlagobers servieren.

Zutaten

- ♥ 420 g glattes Mehl
- ♥ 60 g Staubzucker
- ♥ Salz, Vanillezucker
- ♥ 3 Dotter
- ♥ 320 g Rama
- ♥ 2 Esslöffel Milch
- ♥ 1 kg Äpfel
- ♥ Zitronensaft, Zucker, Zimt
- ♥ 200 g in Rum getränkte Rosinen