



GEDECKTER APFELKUCHEN

REZEPT FÜR EIN BACKBLECH

(ca. 15 Stück)

Zutaten:

MÜRBTTEIG:

660 g	Mevalia Cake Mix
70 g	Eiersatz-Pulver*
1 Prise	Salz
8 g	Backpulver
120 ml	Wasser
130 g	kalte Butter

APFELMASSE:

1,5 kg	Äpfel
Saft	von 1/2 Zitrone (ca. 15 ml)
Etwas	Zimt und Nelkenpulver
40 g	Rosinen
Etwas	Zucker,
	je nach Säure der Äpfel

DEKORATION:

10 g	flüssige Butter
Etwas	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Cake Mix, Eiersatz, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel mischen, Butter in Stückchen darauf verteilen, Wasser zugeben und alles mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Sollte er kleben, ein wenig Cake Mix dazu geben, ist er zu trocken, ein paar Tropfen kaltes Wasser zugeben.

In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und nach Belieben hobeln oder in kleine Stückchen schneiden. Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver, Rosinen und evtl. Zucker vermengen.

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen, Backblech einfetten. Teig in zwei Hälften teilen, jede Hälfte nochmals teilen. Arbeitsfläche bemehlen, Teigstück etwas flachdrücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen, dabei immer wieder von unten her auflockern, ggf. nochmals Cake Mix darunter streuen. Die ausgerollten Teile der ersten Teighälfte mit Hilfe des Nudelholzes nebeneinander auf dem Backblech auslegen. Apfelmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Die zweite Hälfte des Teiges auf die gleiche Weise ausrollen wie die erste. Mit den Teigplatten die Äpfel bedecken und den Teig seitlich etwas andrücken.

Backblech in die mittlere Schiene des Backofens schieben und 30 Minuten backen. Dann nach Belieben etwas flüssige Butter auf die Teigoberfläche pinseln. 10 Minuten fertig backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

TIPPS

- Der Apfelkuchen eignet sich sehr gut zum Einfrieren.
- Als Variante können aus dem Teig auch kleine Apfeltörtchen gebacken werden.



Nährwertangaben:	Pro Rezept
Energie	311 kcal
Fett	9,1 g
Kohlenhydrate	55,8 g
Protein	0,8 g
Phenylalanin	22,9 mg
Tyrosin	15,8 mg
Leucin	46,3 mg

* berechnet mit Eiersatz-Pulver mit 0,2g Eiweiß pro 100g