

Gedeckter Apfelkuchen

2 kg. Säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
6 EL Zitronensaft
5 EL Apfelsaft
350 g Zucker
100 g Walnusskerne (gehackt)
600 g Mehl
2 TL Backpulver
300 g Margarine
Salz
2 Eier
30 g Semmelbrösel
150 g Puderzucker
30 g Pistazien (fein gehackt)

Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und quer in Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit 3 EL Zitronensaft,

dem Apfelsaft, 100 g Zucker und den Walnüssen mischen und im geschlossenen Topf 10 Minuten dünsten. Anschließend abtropfen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver, 250 g Zucker, Margarine, 1 Prise Salz und den Eiern zu einem Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig halbieren. Die eine Hälfte auf einem Backpapier in der Größe des Backbleches ausrollen, auf ein gefettetes Blech setzen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Apfelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Teighälfte wie oben beschrieben ausrollen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und auf die Apfelmasse setzen. Den Kuchen im heißen Ofen bei 200 Grad 35-40 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen. 3 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen.

Mit den Pistazien bestreuen. Dazu passt Vanillesahne.

Tipp:

Mürbeteig lässt sich prima – ohne kleben – zwischen 2 Stücke Frischhaltefolie ausrollen