

Apfeltorte (gedeckt)

Zutaten

Mürbeteig:

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
½	Eigelb
1	Eiweiß
1 EL	Milch
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
150 g	Butter, kalt

Belag:

50 g	Rosinen
ca. 2 kg	Äpfel
1 EL	Wasser
100 g	Zucker
½ TL	Zimt (gemahlen)
	etwas Zitronensaft od. Rum

Guss:

1/2	Eigelb
1 EL	Milch

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Backzeit ca. 40 Minuten (200-225°C)

1. Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Eigelb, Eiweiß, Salz und Milch hineingeben. Zucker, Vanillezucker Butter, darauf verteilen und zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, dann für 30 Minuten kühl stellen.
2. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf den mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform (Ø 26 cm) geben, auseinanderdrücken und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Teig mit dem Teigroller glätten und mehrmals mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.
3. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen achteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Wasser, Zucker, Rum oder Zitronensaft und den Rosinen vermischen, etwas durchziehen lassen.
4. Den übrigen Teig zu einer Platte in der Größe der Springform ausrollen. Die Füllung auf den Boden streichen. Den Teig über das Rollholz legen und die Teigplatte darauf legen.
5. Die Hälfte des Eigelbs mit 1 EL Milch verrühren, die Teigplatte damit bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Minuten bei 200-225°C backen (Backzeit kann länger sein, wenn der Boden nicht vorgebacken wird - siehe Tipp unten). Vor dem Servieren kann man Puderzucker darüber streuen.

Lt. Originalrezept (Oetker) wird der Teig für den Boden 15-20 Min. bei 200-225°C vorgebacken und die Äpfel kurz gedünstet. Mit der Apfelfüllung wird der Kuchen dann noch mal bei 200-225°C in 20-30 Min. fertig gebacken. Oma hat das nicht gemacht und der Kuchen war immer sehr lecker.