

APFELKUCHEN



Zutaten:

- 150 Gramm Mehl
 - 1 Ei
 - 85 Gramm kalte Butter
 - 100 Gramm Zucker
 - 2 Äpfel
 - 25 Gramm Rosinen
 - Eine Prise Salz
 - Eine Messerspitze Zimt
 - Springform ca. 16 cm
-

Die Schürze umbinden und die 2 schönsten Äpfel aussuchen, um diesen leckeren Apfelkuchen zuzubereiten.

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen. Butter in Stücke schneiden und mit 3/4 des Eis, Mehl, 75 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. 3/4 des Teigs rund ausrollen - etwa 20 cm Durchmesser. Den restlichen Teig für später aufheben. Springform einfetten und ausgerollten Teig an Boden und Rand der Form andrücken.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Apfelspalten in einer Schüssel mit Zucker und Zimt bestreuen. Rosinen anschließend hinzufügen. Das Apfel-Rosinen-Gemisch in die Backform geben. Restlichen Teig ausrollen und in lange Streifen schneiden. Diese Streifen in Gitterform auf den Kuchen legen.

Mit dem übrigen Ei den Kuchen bestreichen und anschließend den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen für 60 Minuten goldbraun backen.

Etwas abkühlen lassen und dann mit der ganzen Familie den selbstgemachten Kuchen genießen.

TIPP

Noch besser schmeckt der Kuchen mit etwas Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis.
