

Apfelkuchen (saftig)

Zutaten:

Für 1 kleines Blech oder 28 ° Springform

Mürbeteig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei

Belag:

1–1.5 Kg Äpfel
2 EL Zitronensaft

Rührteig:

250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
2 EL Zitronensaft
250 g Schlagsahne
200 g Mehl

Zum Abschluss:

75 g Mandelblättchen
2 EL Zucker.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig verkneten. Zugedeckt 20 – 30 Minuten kühl stellen. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Für den Rührteig alle Zutaten verrühren. Form oder Blech fetten und den Mürbeteig darauf ausrollen. Äpfel darauf verteilen. Mit Rührteig bestreichen, mit Mandeln und Zucker bestreuen.

Backzeit: Bei **175° im Umluftherd 65 Minuten** backen, auf einem Gitter in der Form auskühlen lassen.