

Zutaten

Mürbeteig

- Für den Teig
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei



Füllung

- 1 kg Äpfel
- 1 Handvoll Rosinen, eingeweicht in Rum
- 1/2 l Apfelsaft
- 3 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 3 EL Vanillezucker
- 3-4 EL Speisestärke, mit 2 EL Apfelsaft verrührt

Glasur

Marillenmarmelade, Rum

Zubereitung Mürbeteig

Mehl auf das Backbrett schütten, mit Backpulver und Salz vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken.

Zucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale in die Mitte geben.

Butter in Stückchen auf dem Rand verteilen, Ei in die Mitte auf den Zucker geben, dazu.

Zutaten durch Hacken mit dem Messer vermischen und - wenn alles streuselig vermengt ist - zusammenkneten.

Teig zu einer Kugel formen und mindestens eine halbe Stunde (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Füllung

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter zergehen lassen, 3 EL Zucker zugeben, Zucker karamellisieren. Das Karamell mit 1/2 l Apfelsaft ablöschen und loskochen.

In den kochenden Apfelsaft die Äpfel und die Rumrosinen geben, kurz aufkochen, die angerührte Stärke zugeben und nochmals kurz aufkochen. Apfelfüllung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Kuchen in die Form bringen

Den gut gekühlten Mürbteig ausrollen, mit dem Springformrand ausstechen. Auf den Boden der Form legen und mit einer Gabel einstechen.

Den Rest vom Mürbteig ausrollen, den Rand der Springform damit auskleiden.

Die (abgekühlte!) Apfel-Füllung in den Teig geben, glattstreichen.

Backen

vorgeheizter Backofen

170 Grad, ca. 60 Minuten, 5 Minuten Nachhitze

mittlere Einschiebeleiste des Backofens

Wenn der Kuchen fertig ist, mit der aufgekochten und mit Rum verfeinerten Marillenmarmelade auf der Oberseite bestreichen - und auskühlen lassen

Viel Freude mit diesem Rezept,

eure Gudrun von Mödling

WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT