

Schnelle Apfelkuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter (klein geschnitten)
- 75 g Zucker
- 4-5 Esslöffel kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 3 große Äpfel
- Zimt
- ca. 3 EL Zucker
- Saft einer Zitrone



Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. 2/3 des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Ich habe den Boden meiner



Springform draufgelegt und rundherum geschnitten  Teig auf ein Backpapier legen.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel, 3 Esslöffel Zucker, Zitronensaft und Zimt mischen. Füllung auf dem Teig verteilen. 2 cm vom Rand frei lassen.

Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Als Deckel auf die Füllung legen. Teigränder zusammenrollen und mit einer Gabel, indem man sie auf den Teigwulst drückt, verzieren.

Aus dem restlichen Teig Verzierungen ausstechen. Teigdeckel damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen 200 °C Ober und Unterhitze ca. 1 Stunde goldgelb backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.