

Gedeckter Apfelkuchen



Ein bewährtes und beliebtes Familienrezept von unserer Tante Annel

Zutaten:	Zubereitung:
350 g Mehl	auf ein Back-Brett sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.
2 Teel Backpulver	
150 g Butter	
200 g Zucker	
abgeriebene Zitronenschale	
1 Eßl Vanillezucker	
1 Prise Salz	
1 Ei und 1 Eiweiß (das Eigelb zum bestreichen des Kuchens in einer Tasse beiseite stellen)	In die Mulde die restlichen Zutaten geben. Nun alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig

	verkneten. Gut 1/3 des Teiges 4 mm dick auswellen und einen Kreis in der Größe der Springform (28 cm) ausstechen. Teigdeckel auf eine Tortenhebeplatte legen und beiseite stellen. Mit den restlichen 2/3 des Teiges eine Springform von 28 cm Durchmesser auskleiden und den Teig am Rand so hoch wie die Form hochziehen.
Füllung:	
	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
100 g Rosinen	waschen und in
4 Eßl Rum	einweichen. In der Zwischenzeit
1 kg Äpfel	schälen, vierteln und entkernen. In feine Scheiben hobeln.
1 Teel Zimt	und die Rum-Rosinen untermengen. Alles in die Springform füllen. Die Teigplatte obenauf legen. Mit
1 Eigelb	bestreichen. Mit einem scharfen Messer den Teigdeckel einritzen, so das 12 Kuchenstücke angedeutet sind.

Temperatur:	180 Grad Ober und Unterhitze. Vorgeheizter Ofen!
Backzeit:	ca. 60 Minuten