



## Mein liebster Apfelkuchen

### Zutaten:

4 Äpfel, am besten säuerliche Sorten wie Boskop oder Elstar

1 Tasse Zucker

1 Teelöffel Zimt

2 Tassen Teig (Sie können einen Mürbeteig oder Blätterteig verwenden)

### Zutaten Mürbeteig:

250g Mehl

125g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten)

50g Zucker

1 Ei

Eine Prise Salz

### Zubereitung Mürbeteig:

Gib das Mehl und die Prise Salz in eine große Schüssel und vermische sie. Füge die kalten Butterwürfel hinzu. Mit den Fingerspitzen oder einem Teigmischer (Pastry Cutter) die Butter in das Mehl einarbeiten, bis die Mischung wie grober Sand aussieht.

In einer kleinen Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen. Gieße das Ei-Zucker-Gemisch in die Mehl-Butter-Mischung.

Knete den Teig vorsichtig, bis er sich zu einer homogenen Masse formt. Du solltest darauf achten, den Teig nicht zu lange zu kneten, da er sonst zu fest wird. Forme den Teig zu einer flachen Scheibe, wickle ihn in Klarsichtfolie und lege ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Das Ruhen des Teigs hilft, ihn später leichter auszurollen. Nachdem der Mürbeteig geruht hat, kannst du ihn verwenden, um den Boden und den Rand deines Apfelkuchens auszulegen.

### **Zubereitung Kuchen:**

Beginnen Sie damit, den Teig vorzubereiten. Sie können selbstgemachten Teig verwenden oder Teig aus dem Laden kaufen. Den Teig in eine gefettete Backform legen und sicherstellen, dass er den Boden und die Seiten gleichmäßig bedeckt. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen. In einer kleinen Schüssel den Zucker mit dem Zimt vermengen und gleichmäßig über die Äpfel streuen. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius etwa 35-40 Minuten backen oder bis er goldbraun ist. Lassen Sie ihn leicht abkühlen, bevor Sie ihn servieren.