



Apfelkuchen

Zubereitung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Zucker, Eigelb, Salz, kaltes Wasser hineingeben und mit einer Gabel verrühren.
3. Butter in kleinen Stücken auf dem Mehlrand verteilen und zuerst mit dem Messer hacken.
4. Dann alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und mindest. 1 Stunde kalt stehen lassen.
5. Teig ausrollen und dann eine Torten- oder Tartform damit auslegen sowie einen Rand mit 0,5cm Höhe bilden.
6. Äpfel schälen, vierteln und am besten mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf den Mürbeteigboden legen.
7. Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C auf der unteren Einschubleiste etwa 20 Min. backen. Die letzten 5 Min. Grill einschalten und in die obere Einschubleiste schieben. Die Apfelränder sollen etwas dunkel werden. Achtung, das geht sehr schnell.
8. Aprikosenkonfitüre aufkochen und sofort nach dem Backen auf den Äpfeln verteilen.

Zutaten:

250g	Mehl
25g	Zucker
1	Eigelb
1P.	Salz
125g	kalte Butter
3EL	kaltes Wasser
750g	Äpfel
(Empfehlung: Boskop)	
150g	Aprikosenkonfitüren



A. Engert, Beratungslehrkraft

Warum es ein Lieblingsrezept ist? -Der Kuchen schmeckt frisch aus dem Ofen einfach himmlisch -mit Sahne ein Traum! Gleichwohl ist der Kuchen auch noch nach mehreren Tagen ein Genuss. Aber so lange wird es ihn nicht geben.