

---

## GEDECKTER APFELKUCHEN

---

500g Mehl  
300g Butter  
125g Zucker  
2 Eier

Prise Salz

Geriebene Zitronenschale

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und für ½ h kaltstellen.

Knapp die Hälfte des Teigs auf einem Backblech ausrollen und mit

Paniermehl

bestreuen.

2kg Äpfel

schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel auf dem Teig verteilen, dabei den äußeren Rand freilassen. Nach Belieben mit

Vanillezucker

bestreuen.

Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, über die Früchte legen und am Rand fest andrücken.

Den Kuchen bei 200°C ca. 45-60 Minuten backen und noch heiß mit Zuckerguss bestreichen. Hierfür

200g Puderzucker  
Zitronensaft

und verrühren, so dass sich eine streichfähige Masse ergibt.

Das halbe Rezept ergibt einen Kuchen für eine Springform.