

# Gedeckter Apfelkuchen

## Zutaten:

- 600 g Mehl
- 260 g Zucker
- 375 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1,5 kg Äpfel
- Eventuell etwas Zimt und Rum

**Portionen:** Das Rezept reicht für 4 Personen

## Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, Eier und eine Prise Salz zusammen verkneten und mindestens 4 Stunden kalt stellen). Die halbe Menge Teig ausrollen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech geben. Die geschälten und geviertelten Äpfel auf den Teig setzen. Mit Zimt, und wer mag auch mit etwas Rum, die Äpfel beträufeln. Den restlichen Teig auch genauso dünn ausrollen und als gesamte Platte über den mit Apfelviertel belegten Teig legen. Dann auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze bei 180 °C backen.

## Tipp:

Mit Puderzucker bestäuben.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Rebecca Kneip