

Gedeckter Apfelkuchen



Zutaten:

Teig:

200 g Dinkelvollkornmehl
150 g Butter
1 EL Zucker
1 Ei
etwas Butter für die Form

Füllung:

4 säuerliche Äpfel (am besten Boskop)
eine Hand voll Rosinen
2 EL gehackte Walnüsse

Belag:

40 g Butter
2 EL Zimtzucker

[Tarteform Kaolin](#)

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker und Ei am besten alles zimmerwarm zu einem Mürbeteig verkneten.

Eine Tarteform mit Butter gut einfetten. Den Mürbeteig halbieren. Die eine Hälfte auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in die Tarteform legen. Die Apfelspalten auf dem Teig auslegen, den Rand freilassen. Darüber die Rosinen und die gehackten Walnüsse streuen. Die zweite Hälfte des Mürbeteigs ausrollen und auf die Apfelspalten legen, den Rand etwas andrücken. Die weiche Butter mit dem Messer oben auf dem Teig verteilen und mit dem Zimtzucker dick bestreuen.

Den Kuchen im Backofen ohne Vorheizen bei 160° Umluft 25 – 30 Minuten backen.