



Apfelkuchen

Gedeckter Hefeteig-Apfelkuchen mit Zimt und Korinthen. Rezept für ein Blech.

Zutaten:

Für den Teig:

400g Weizenmehl

30g Hefe

60-80g Zucker

250ml Milch

1 Prise Salz

60-80g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1500g Äpfel

50g Korinthen

Zucker

Zimt

Zum Bestreuen:

125g Butter

125g Zucker

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmen Milch zu einem Brei verrühren. das angesetzte Hefestück an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach mit der restlichen Milch, Zucker Salz und Butter zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und erneut gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Korinthen waschen und abtrocknen. 2 Drittel des Teigs auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Teig mit Apfelscheiben belegen und mit Korinthen, Zucker und Zimt bestreuen.

Den übrigen Teig dünn ausrollen und den Apfelbelag damit abdecken. Teigränder gut zusammendrücken. Auf die Oberfläche Butterflöckchen setzen und mit Zucker bestreuen.

Den Apfelkuchen im Backofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.