



Apfel-Gitterkuchen

Apfelkuchen mit Gitterabdeckung für eine Springform.

Zutaten:

Für den Teig:

300g Mehl

200g Butter

175g Zucker

1 Ei

abgeriebene Schale einer Zitrone

Für den Belag:

1000g eher saure Äpfel

Saft von einer Zitrone

50g Rosinen

50g Zucker

einen halben Teelöffel gemahlene Zimt

2 Eier

3 Eßlöffel Milch

1 Eßlöffel Zucker

1 Eßlöffel Vanillepuddingpulver zum Kochen

Fett für die Backform

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker und Ei zusammen mit der Zitronenschale zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft, Rosinen, Zimt und Zucker vermischen.

Eine 26cm Springform fetten. 2 Drittel des Teigs zu einer Bodenplatte ausrollen und Boden und Rand der Form damit auslegen. Boden mit der Gabel einstechen um Blasenbildung beim Backen zu vermeiden.

Apfelmischung auf dem Teig verteilen. Restlichen Teig ausrollen und in schmale Streifen schneiden.

Eier, Milch, Zucker und Puddingpulver verquirlen und gleichmäßig über die Äpfel gießen. Die Teigstreifen als Gitter über die Äpfel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 50 bis 60 Minuten backen. Den Apfel-Gitterkuchen in der Form etwas abkühlen lassen, bis man mit der Form hantieren kann. Dann Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.