

Lindenhof  
Obstplantagen

## gedeckter Apfelkuchen

### Mürbeteig herstellen aus:

300g Mehl  
2 TL Backpulver  
100g Zucker  
1 Pk Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
150g Butter

### Füllung:

2kg Äpfel (Elstar, Wellant)



aus allen Zutaten einen glatten  
Mürbeteig kneten,  
ca. 30 Minuten kaltstellen

in der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen  
und in schmale Stücke schneiden,  
Zimt und Zucker darüber streuen, ziehen lassen

mit 2/3 des Teiges Boden und Rand einer  
gefetteten Springform auskleiden,  
die Äpfel darin verteilen,  
den restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen,  
darauf legen und die Ränder andrücken

ca. 60 Minuten bei 175°C backen

### zum Schluss:

Zitronensaft  
Puderzucker

Saft und Puderzucker zu einem Guss vermischen  
und über dem Kuchen verteilen

