

## Rezept für selbst gemachten Apfelkuchen

### Zutaten für den Teig:

- 360 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 180 g Butter



### Zutaten für die Apfelkuchen-Füllung

- 750 g Äpfel
- Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 EL Butter
- 1 TL Zimt

### Zutaten für die Glasur

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

---

### Zubereitung:

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und den Zucker, den Vanillinzucker, das Salz und die Eier hineingeben. Die kalte, aber nicht zu harte Butter in Flöckchen darüberschneiden. Alles mit dem Messer durchhacken und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden.
4. Die Äpfel mit dem Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, der Butter und einem Esslöffel Wasser bei schwacher Hitze einige Minuten nicht zu weichkochen. Danach die Mischung abtropfen lassen.
5. Die größere Hälfte des Teiges auf der bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden der eingefetteten Form mit der Teigplatte auslegen und die Ränder formen. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen.
6. Die Apfelmischung auf dem Teigboden verteilen und den Zimt darüberstreuen. Die zweite Teighälfte ausrollen und als Deckel auf die Äpfel legen. Die Teigränder gut zusammendrücken und den Kuchen für 45 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze im Ofen backen.
7. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den fertigen, noch heißen Apfelkuchen damit bestreichen.