

Oma Ducks legendärer Apfelkuchen

Omas Ducks legendärer Apfelkuchen - gedeckter Apfelkuchen von Entenhausens Bäckerin Nummer eins - aus „Lustiges Taschenbuch – Kochbuch“. Der Geschmack: Köstlich! Das Aussehen: Wie ein Unfall. Wir haben das Ganze dann als Crumble verkauft.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 35 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 12 Portionen

Zutaten

2 kg Apfel
300 g Mehl
150 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
2 TL Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Zimt
125 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver mischen und 100 g Zucker, Butter, Vanillinzucker, Ei und Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig kneten und den Teig 30 Minuten kaltstellen.
 2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit 3 EL Wasser, 100 g Zucker und Zimt circa 10 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen.
 3. Eine Springform fetten und die Hälfte des Teiges ausgerollt hineingeben. Den Boden am Rand hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15-20 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen vorbacken.
 4. Danach das Apfelkompott auf dem Kuchenboden verteilen, den restlichen Teig ausrollen und in Streifen drauflegen.
 5. Bei gleicher Hitze nochmals 15 Minuten backen. Danach den Kuchen herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
 6. Zitronensaft und Puderzucker mischen und den Kuchen mit dem Guss überziehen.
-