



APPELTAART - HOLLÄNDISCHER APFELKUCHEN

Portion: 12 Stücke | für eine 20cm-Springform

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter gewürfelt
- 1 Ei (M)
- 1 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 1 Zitrone
- 8 süßliche, eher weichere Äpfel
- 3 TL Zimt
- 100 g Zucker
- 3 EL Zucker



ANLEITUNG:

1. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz in einen Mixer geben. Die kalten Butterwürfel dazu geben und den Mixer mehrmals kurz pulsieren lassen, bis die Butter eingearbeitet ist.
2. Ei und Wasser dazu geben und nochmals kurz mixen, bis alles gut verknetet ist. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, kurz durchkneten, zu einer Scheibe formen und in Frischhaltefolie einpacken. 30 Minuten im Kühlschrank lagern.
3. Jetzt wird die Füllung zubereitet: Die Zitrone auspressen, den Saft auffangen. Die Äpfel nacheinander schälen, entkernen, halbieren und mit einem Gemüsehobel dünn hobeln. Die Apfelscheiben in die Schüssel geben und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.
4. Wenn alle Äpfel geschnitten sind, den Zimt und 100 g Zucker über die Äpfel streuen und mit den Händen alles gut durchmischen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20cm Durchmesser leicht fetten.
6. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, so dass der Teig als Boden und Rand in die Form passt. Den Teig vorsichtig in die Form legen und bis zum oberen Rand der Form andrücken. Den Boden des Mürbeteigs mit einer Gabel mehrmals vorsichtig einstechen.
7. Die Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen (das ist wichtig, damit der Boden des Kuchens nicht durchweicht) und in der Form flach aufschichten. Mit 3 EL Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten goldbraun backen. Herausholen und komplett in der Form abkühlen lassen.

Tipps:

- Der Teig eignet sich für einen dicken Boden & Rand oder einen dünnen Boden & Rand + einen Deckel.
- um richtig kalte Butterwürfel zu erhalten, einfach die Butter 10 Minuten vor dem Zubereiten des Teiges in kleine Würfel schneiden, auf einen Teller legen und 10 Minuten ins Eisfach stellen.