

Rezept

Gedeckter Apfelkuchen

Vorbereitung

100 g Rosinen	Zusammen in eine Schüssel geben, damit die Rosinen im Rum etwas ziehen können
4 cl Rum	

Eine Springform (26 cm Ø) vorbereiten: den [Boden mit Backpapier auslegen](#), den Rand mit 1 Stich Butter einfetten (d.h. mit den Fingern darauf verreiben).

Teig

250 g Mehl	Einen Mürbeteig herstellen. (Methode wird hier dargestellt). Ca. 1/6 des Teiges beiseite nehmen für den Rand. Vom restlichen Teig die Hälfte auf dem vorbereiteten Springformboden verteilen (siehe Mürbeteig Punkt 5). Dann aus dem Rand-Teig einen Rand herstellen (siehe Mürbeteig Punkt 5). Den übrigen Teig für den ‚Deckel‘ (siehe unten) kühl aufheben.
80 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 Eigelb (Eigelb vom Eiweiß separieren - siehe hier)	
1 Spritzer Rum	
175 g Butter	

Vorbereiten der Füllung

750 g säuerliche Äpfel	Schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, die Apfelstücke quer [gibt's da n Foto?] in schmale Streifen schneiden.
------------------------	--

Den Backofen auf 200° vorheizen

Füllung

Vorbereitete Apfelstücke	Alles in einer Schüssel vermischen und auf den Teig in der Springform geben. Etwas glatt streichen
Vorbereitete Rumrosinen	
Saft von 1 Zitrone	
125 g Zucker	
1 Teel. Zimt	
1 EL Mandelstifte	
2 gehäufte Teel. Speisestärke	

Deckel

Mit dem übrigen Teig die Füllung abdecken. Dies profimäßig in einem Stück herzustellen ist ziemlich schwierig, deswegen benutzt Barbara die etwas schlampigere, einfachere Methode. Schmecken tut's gleich gut:

Kleine Teigmengen zwischen den Händen zu einer Kugel rollen und diese dann möglichst flach drücken. Aus diesen Teigfladen eine Abdeckung zusammenflicken. Kleine übrige offene Stellen sind nicht tragisch (vgl. [Blick in die Küche](#)).

Den Kuchen 50 min. bei 200° auf der unteren Schiene im vorgeheizten Ofen backen

Nach Geschmack kann man noch 1 EL [Puderzucker](#) mit einem [Sieb](#) über den Kuchen streuen (evtl. dabei mit Löffel im Sieb rumrühren, wenn der Puderzucker klumpig sein sollte).

Zugabe:	Schlagsahne (Herstellung siehe hier).