

# Gedeckter Apfelkuchen mit Mandelmürbteig



½ Menge	Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Äpfel:</b>			
1 EL	2 EL	Zitronensaft	Zitrone auspressen, Saft in eine Schüssel geben, etwas Schale abreiben und zugeben
1 kg	2 kg	Äpfel (Elstar, Delicious)	waschen, schälen, hobeln, sofort zum Zitronensaft geben
1 EL	2 EL	Zimtzucker	zugeben
<b>Mürbteig:</b>			
100 g	200 g	Butter, weich	Backrohr auf <b>200° Ober/Unterhitze</b> vorheizen. Alle Zutaten abwiegen, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei mit einer Gabel verrühren, Mehl rasch unterkneten, in drei Teile teilen und kühl stellen. Springform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel belegen, Teigkugel flach drücken und auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Die Teigplatte mit dem Plastik herausnehmen (= Deckel) und dann erst die Springform mit Backpapier belegen, einfetten und bemehlen. Das zweite Teigstück genauso wie den Deckel als Boden formen, das dritte Teigstück als Wulst formen und um den Rand legen, dabei ganz flach drücken. Äpfel einfüllen und Decke aufsetzen, dann den Gefrierbeutel abziehen. <b>35 (30) Minuten</b> braun backen. Noch heiß mit der Zitronenglasur bestreichen!
80 g	160 g	Zucker	
½ Pckg.	1 Pckg.	Vanillezucker	
1/2	1	Ei	
140 g	280 g	Mehl	
40 g	80 g	Mandelblättchen	
<b>Glasur:</b>			
2 EL	4 EL	Zitronensaft	
50 g	100 g	Puderzucker	