

# GEDECKTER APFELKUCHEN

BACKZEIT:

35 Minuten  
bei 170°C

VORBEREITUNG:

ca. 25 Minuten



## ZUTATEN

- x ein 40 x 30 cm Backblech
- x 1 1/2 kg Äpfel
- x 270 g Butter
- x 1 Prise Weinstein-Backpulver
- x 1 Prise Salz
- x 350 g Dinkelmehl feingemahlen
- x 100 g Rohrzucker
- x 2 Bio-Eier
- x 1 Pkg. Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

Mehl mit kalter Butter verbröseln und im Anschluss mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern verkneten. 30 Minuten rasten lassen.

Danach Teig halbieren und jede Hälfte dünn auswalken. Eine ausgerollte Hälfte auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180° C für 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit 100 g Butter bei kleiner Flamme langsam weichdünsten. Nach Belieben zuckern. Wenn die Äpfel weich sind, pürieren. Wer mag, kann eine Prise Zimt zugeben.

Die bereits vorgebackene Hälfte mit der Apfelmasse bestreichen, die zweite Hälfte des ausgewalkten Teiges darüber legen und mit einer Gabel Löcher in die Decke stechen. Auf mittlerer Schiene, bei 170° C, 35 Minuten backen.

Äpfel enthalten nicht nur sehr viel Vitamin C, sondern auch noch rund 30 weitere Vitamine. Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

[www.nicapur.com](http://www.nicapur.com) [office@nicapur.com](mailto:office@nicapur.com)

[www.instagram.com/nicapurvollerleben/](https://www.instagram.com/nicapurvollerleben/) [www.facebook.com/nicapurvollerleben/](https://www.facebook.com/nicapurvollerleben/) [www.pinterest.at/nicapur/](https://www.pinterest.at/nicapur/)