



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

GEDECKTER APFELKUCHEN VOM BLECH

Hefeteig mit einer Apfel-Rosinen-Füllung - das schmeckt immer!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Vorteig 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Butter zerlassen.
- 2.** Vorteig zuerst wieder mit etwas Mehl, anschließend mit restlicher Milch, Ei, Salz und Butter gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3.** Teig gut durchkneten. Knapp 2/3 des Teiges auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen.
- 4.** Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.
- 5.** Butter zerlassen und Teig mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen. Äpfel und Rosinen darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.
- 6.** Den Rest des Teiges ausrollen, über die Äpfel legen, dabei an den Rändern aufeinanderdrücken. Nochmal ca. 15-20 Minuten gehen lassen. Anschließend Teig mit restlicher Butter bestreichen.
- 7.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
- 8.** Kuchen noch heiß mit Zimtzucker bestreuen.
- 9.** Tipp: Für die Füllung kann man auch 1 kg nicht zu weiches Apfelkompott mit 500 g Apfelscheiben mischen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
40 g	Hefe
80 g	Diamant Feinster Zucker
250 ml	Milch
80 g	Butter (oder Margarine)
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

1,5 kg	Äpfel
80 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Rosinen
50 g	Diamant Feinster Zucker

Zum Verzieren:

50 g	Diamant Zimtzucker
------	--------------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.