

---

---

**Typ:** Verschiedenes

**Quelle:** Degner, S. 440

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Äpfel und Rosinen vor dem Belegen miteinander mischen.

**Zutaten:** 500 g Weizenmehl,  
300 g Butter oder Margarine,  
125 g Zucker,  
2 Eier,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale 1 Zitrone.  
2 kg Äpfel (eher 1,5 kg; W.G.),  
125 g Rosinen (200g gehen auch, W.G.)  
etwas Vanillezucker,  
60 - 100 g Zucker.

Zitronen- oder Rumguss von 250 g Puderzucker.

**Rezept:** Aus gesiebttem Mehl, Fett, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale bereiten Sie einen Mürbeteig, den Sie eine halbe Stunde kalt stellen. Die Hälfte des Teiges wird auf einem bemehlten Brett aus-geiollt und auf ein gefettetes Backblech gelegt. Verteilen Sie die geschälten, blättriggeschnittenen Äpfel gleichmäßig 3 - 4 cm dick auf dem Teig. Lassen Sie den äußeren Teigrand rundherum frei. Geben Sie die gewaschenen Rosinen und den Vanillezucker gleichmäßig über die Äpfel. Der restliche Teig wird ausgerollt und als Deckel über die Früchte darüber gegeben. Drücken Sie den Deckel mit dem unteren Teigrand fest zusammen, damit die Äpfel ganz bedeckt sind. Der Kuchen wird bei guter Mittelhitze (180°C) in 45 - 50 Minuten gar gebacken und noch heiß dick mit dem Guß bestrichen. Teilen Sie den Apfelkuchen nach dem Abkühlen in längliche Schnitten und nehmen Sie diese sofort vom Blech.

Zitronenguss: 250 g Puderzucker, 4-5 EL Zitronensaft. Solange rühren bis Guss glatt und glänzend ist (Güsse, Degner 494-495).