

Gedeckter Apfelkuchen

TRONDHEIMER ART

Mündlich Überliefert aus dem Süden

Zutaten für 1 Blech

Teig

375 g	kalte Butter
200 g	Zucker
600 g	Mehl
1 TL	Vanillezucker
2	Eier

Füllung

10	kleine Äpfel
optional	Zimt

Belag

optional	Puderzucker
----------	-------------

1.

Für den Teig alle Zutaten mischen und gut mit den Händen verkneten. In zwei Hälften aufteilen und kühlen.

2.

Die Äpfel schälen und in ca. 12 Scheiben pro Apfel schneiden.

3.

Eine Hälfte des Teiges auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, die andere auf die gleiche Größe bringen.

4.

Die Äpfel auf der auf dem Blech ausgerollten Hälfte des Teiges verteilen. Optional mit Zimt bestreuen. Mit der anderen Hälfte den Kuchen abdecken.

5.

Bei ca. 160°C Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen. Abkühlen lassen.

6.

Den fertigen Kuchen optional mit Puderzucker bestreuen. Fertig.