

Apfel mit Decke vom Blech

Teig

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 170 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung

2 mittelgroße Äpfel

35g Zucker

½TL Zimt

2 TL braunen Zucker

ca 500 gr Apfelmus

2 EL San Apart

Guss

- 200 g Puderzucker
- mit 5 EL Milch
- und 1 EL Zitronensaft mischen

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten vermengen → Teig halbieren, zu Kugeln formen → in Frischhaltefolie ca. 30 min in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung zubereiten:

Für die Apfelfüllung die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in eine kleine Pfanne geben, Zucker und Zimt und etwas braunen Zucker darüber streuen und für ca. 8 Minuten andünsten. Die Füllung soll weich sein, aber noch Stückchen beinhalten. Füllung auskühlen lassen. Dann mit dem Apfelmus und dem San Apart vermengen.

- Erste Kugel ausrollen → auf ein Blech mit hohem Rand legen → am Rand etwas höher ziehen
- Apfelfüllung darauf verteilen
- Zweite Kugel ausrollen (am besten auf Silikonmatte)
- gerne die obere Teigschicht schon in Größe der einzelnen Kuchenabschnitte ausschneiden und einzeln auflegen.
- Auf die Apfelfüllung legen

Backen:

25–30 min im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober- & Unterhitze)

Guss

Gesiebten Puderzucker, Milch & Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur rühren & über den Kuchen geben → vorher abkühlen lassen