# Advents-Apfelkuchen



Winterlich-fruchtiger Genuss hinter Türchen  $Nr.\ 7$ 

### Zutaten

# Für den Teig

500 g Mehl

2 TL Backpulver

250 g Butter (weich)

120 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 2 Eier
- 2 EL Milch

# <u>Für die Füllung</u>

1 kg Äpfel

100 g Zucker

1 TL Zimt

150 g Mandelblättchen

30 g Rosinen

1 Schuss Rum

etwas Apfelsaft

etwas Zitronensaft

#### Für den Guss

## Für den Guss

150 g Puderzucker etwas Zitronensaft

- 1 Schuss Rum
- 2 TL gehackte Pistazien

# Zubereitung

- 1. Die Zutaten für den Teig mithilfe des Mixers zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen etwa eine halbe Stunde lang kalt stellen.
- 2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in kleine, dünne Scheibchen schneiden.
- 3. Diese in einen mittelgroßen Topf geben und mit den übrigen Zutaten für die Füllung etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 4. Die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen, als Boden in eine gefettete Springform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.
- 5. Die Apfelmasse gleichmäßig darüber verteilen und die andere Teighälfte ebenfalls kreisrund als Deckel ausrollen.
- 6. Diesen über die Füllung geben, die Ränder andrücken und den Deckel mit etwas Eigelb bestreichen.
- 7. Den Apfelkuchen bei 180 Grad etwa 45 Minuten und weitere 10 Minuten in der Restwärme backen.
- 8. In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und mit Zitronensaft und Rum einen Zuckerguss herstellen.
- 9. Mit diesem den noch lauwarmen, aber nicht mehr heißen Kuchen bestreichen und zuletzt noch die gehackten Pistazien darauf verteilen.
- 10. Den Kuchen mit frischer Schlagsahne servieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt