

---

# Apfelkuchen mit Gitter

## Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl 405

165 g Butter

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Ei

## Für die Füllung:

3-4 Äpfel

2 EL Zitronensaft

2-3 EL Zucker

3 EL gehackte Mandeln

125 g Puderzucker

## Zum Fertigstellen:

Etwas Puderzucker

Die Zutaten für den Mürbeteig zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zweidrittel des Teiges ausrollen und eine Springform 26 cm Ø damit auslegen. Dabei einen Rand hochziehen.

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf halb weich dünsten. Die Mandeln unterheben. Anschließend die Apfelmasse in die vorbereitete Kuchenform füllen und glattstreichen.

Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Den Kuchen damit belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Mit Puderzucker besieben.

---

**Backtemperatur:** 180°C

**Backzeit:** 30-35 Minuten

---

