

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gedeckter Apfelkuchen

Koch: Fred Fehr

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Mürbteig

- 5 Eier
- 600 g Kristallzucker
- 600 g weiches Pflanzenfett
- 1,5 kg Mehl (glatt)
- 1 runde Tarteform (Ø 30 cm)
- Pflanzenfett für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Nudelholz

Für die Fülle

- 1,2 kg Äpfel (Sorte nach Belieben)
- 3-5 EL Kristallzucker
- 2 EL geriebene Haselnüsse

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Mürbteig zuerst die Eier, den Kristallzucker, das weiche Pflanzenfett und das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend etwa eine Stunde kaltstellen.
2. Für die Fülle die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in zwei gleichgroße Stücke teilen und diese mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu runden Platten ausrollen (etwas größer als die Tarteform).
4. Die erste Teigplatte in die ausgefettete Tarteform legen und leicht andrücken. Den Rand hochziehen und den Boden mit den geriebenen Haselnüssen bestreuen. Dann die Apfelscheiben darauf geben, dabei soll die Apfelschicht in der Mitte etwas höher als am Rand sein, und alles mit Kristallzucker bestreuen.
5. Die zweite Teigplatte auf die Apfelschicht legen und den Rand gut verschließen (überstehenden Teig abschneiden). Den Teig der Oberseite mit der Gabel ein paar Mal einstechen und bei 160-170° C Umluft etwa 45-50 Minuten im Rohr backen. Der Kuchen sollte goldbraun sein.
6. Zum Schluss den Apfelkuchen aus dem Rohr nehmen, nur leicht überkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.