

Gedeckter Apfelkuchen



Für den Mürbteig

90g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
170g Diätmargarine (Becel)
160g Dinkelmehl
160g Weizenmehl
1 Ei
1 Dotter
4ml Süsstoff
1/2 Zitrone, davon die Schale
Prise Salz

Für die Füllung

600g Äpfel, geschält, entkernt
60g Roh-Rohrzucker
70g Semmelbrösel
70g Haselnüsse, gerieben
50g Walnusskerne (ca. 12 Nüsse)
80g Rosinen
1TL Zimt
1/2 Zitrone, davon der Saft
60ml Rum

Zubereitung

Rosinen heiss waschen, abtupfen und in einer Tasse mit Rum ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Ei und Dotter verschlagen, Vanillezucker in den Staubzucker geben, Weizen- und Dinkelmehl mischen. Margarine schaumig rühren. Zucker gemeinsam mit dem Ei nach und nach einrühren. Mehl einrühren (Knethaken), den Teig zu einer Kugel formen und in Dehnfolie gewickelt 2-3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen.

Backrohr auf **200°C** Ober-/Unterhitze (nicht Heissluft) vorheizen.

Ein Viertel vom Teig beiseite stellen, den Rest auf Backpapier ausrollen und mit dem Tortenring 26cm zwei Kreise ausstechen. Einen davon mitsamt Papier auf ein Backblech legen, und den Tortenring herum stellen. Mit einer Gabel oft durch und durch anstechen.

Aus dem restlichen Teig (inklusive dem reservierten Viertel) einige Streifen ca. 6cm breit ausrollen, und Stück für Stück an die Innenseite des Tortenrings übertragen.

Äpfel schälen, in der Maschine oder per Hand in kleine Stücke oder Blätter schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, dann die trockenen Zutaten untermischen. In die Form füllen und mit dem zweiten Kreis bedecken. Einstechen und ins Backrohr geben.

Nach **10 Minuten** die Hitze auf **180°C** reduzieren, dann weitere **55 Minuten** backen.