

*Tici Kaspar*

## OMAS APFELKUCHEN

### Für 1 Apfelkuchen:

- 3 - 4 große Äpfel, z.B Jonagold (700 g)
- 1 - 2 Bio-Zitronen
- 2 EL braunen Zucker
- 1 Handvoll Rosinen
- 3 - 4 EL Walnüsse, gerieben
- 1 TL Zimt, gemahlen
- Prise Salz
- 150 g Butter
- 1 Ei

### Außerdem

- 1 Eidotter
- 1 Handvoll Mandelblätter

### Mürbteig

- 250 g feines Dinkelmehl
- 70 g Staubzucker
- 100 g Mandeln, gerieben

### Zubereitung:

#### Mürbteig

- Mehl, Zucker, Nüsse, Prise Salz und Butterstücke zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten.
- In Frischhaltefolie einpacken, flach drücken und eine ½ Stunde kühl stellen.

#### Apfelmasse

- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft und -schale vermengen. Mit Zucker, Rosinen, Nüssen und Zimt abschmecken.
- Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwas größer als die Kuchenform und damit auslegen. Etwa 1/3 des Teiges aufheben für das Gitter obenauf!
- Die Apfelmasse einfüllen. Restlichen Mürbteig wieder dünn ausrollen und breite Streifen schneiden, diese zu einem Gitter legen.
- Eidotter mit 1 EL Wasser vermischen und das Gitter damit einstreichen, mit Mandeln bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Hitze ca. 35 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten plus 35 Minuten Backzeit

**Schwierigkeitsgrad:** leicht