



Gedeckter Apfelkuchen à la Manuela

Boden:

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver (Teelöffel gestrichen)
100 g	Zucker
120 g	Margarine
2	Eier
Etwas	Milch



- 🍏 Alle Zutaten verkneten und 2/3 des Teiges in eine Form legen. 1/3 für das Gitter oben aufheben.

Füllung:

1 kg	Äpfel. in kleine Stücke schneiden
2 EL	Wasser
1 EL	Rum
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt
	Rosinen
100 g	Mandelblättchen

- 🍏 Je nach Belieben abschmecken und mischen.
- 🍏 Die Füllung in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 min erwärmen und gelegentlich umrühren.
- 🍏 Danach die Füllung in die Form giessen.
- 🍏 Den restlichen Teig ausrollen in Streifen schneiden und in Form eines Gitters über die Füllung legen.

- 🍏 Bei 190 Grad auf Ober/ Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
- 🍏 Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen – fertig!

Vielen Dank, liebe Manuela, für dein feines Rezept!