



GEDECKTE APFELSCHNITTEN

Zutaten (1 Backblech):

300 g Dinkelweißmehl
100 g Dinkelvollkornmehl
80 g Zucker
100 g Butter
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
1 Ei
1 Eiklar
5 EL Milch

ca. 2.5 kg Äpfel
Zimt
1 EL Zucker
1 Handvoll Rosinen



Zubereitung:

1. Mehle, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben.
2. Butter in kleine Stücke schneiden und zu dem Mehlgemisch geben. Mit den Fingerspitzen die Butter mit dem Mehlgemisch abbröseln. Ei, Eiklar und Milch zugeben und kurz durchmischen. Alles auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel geben, zudecken und etwa 4-5 Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
4. Die Äpfel schälen und blättrig schneiden. In einem topf die Äpfel mit einem Schuss Wasser, einer Handvoll Rosinen, einen Esslöffel Zucker sowie Zimt vermischen und ein paar Minuten dünsten (die Äpfel sollen etwas angedünstet sein, nicht aber weich oder matschig)
5. Ist viel Flüssigkeit ausgetreten, diese wegheeren.
6. Die Äpfel etwas überkühlen lassen.
7. Den Teig vor der Weiterverarbeitung eine halbe Stunde aus dem Kühlschrank nehmen.
8. Den Teig dann in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte noch kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Diese auf einem Backpapier mit dem Nudelholz möglichst rechteckig und etwa 3 mm dick ausrollen. Die zweite Hälfte ebenso zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ebenso rechteckig und möglichst gleich groß und gleichförmig wie die andere Hälfte ausrollen, da dies der Deckel sein wird.
9. Die Äpfel gleichmäßig auf den ersten Teil verteilen.
10. Mit Hilfe des Nudelholzes den zweiten Teil vorsichtig anheben und über den mit den Äpfeln bedeckten Teig legen. Den Dotter, der bei der Teigherstellung übrig geblieben ist mit 2 EL Milch verrühren und mit einem Pinsel auf den Teig verstreichen. Mit einer Gabel ein paar mal in den Teig einstechen.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft etwa 30-40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.