Apfelkuchen aus Mürbteig

Alternativer Apfelstrudel.

Zutaten

Menge	Zutat
1	Ei
1 Becher	Kristallzucker
0.5 Becher	Sonnenblumen Öl
10 Becher	Mehl glatt
7	Äpfel
100 ml	Wasser
1 TL	Zimt gemahlen
8	Gewürznelken
50 g	Sultaninen getrocknet
1	Zitrone

Zubereitung Personen : 6

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Teig (20 Minuten)
☐	1.	1 Becher Kristallzucker in eine Schüssel geben und zusammen mit 1 Ei 0.5 Becher Sonnenblumen Öl 10 Becher Mehl glatt gut vermischen. Der Teig muss eine feste Konsistenz haben. Kann man ihn mit der Hand leicht eindrücken, dann passt er. Danach den Teig in einer flachen Glasform für das Backrohr am Boden und ein wenig am Rand in die Höhe verteilen und festdrücken. Zuletzt noch mit der Gabel überall einstechen.
		Äpfel (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	2.	7 Äpfel (feste säuerliche oder süße je nach Geschmack) schälen und in Scheiben schneiden. Diese nun in eine Pfanne mit Deckel geben und darüber 100 ml Wasser 8 Gewürznelken und 1 TL Zimt gemahlen geben und zugedeckt weich dünsten. Danach die Gewürznelken wieder entfernen. Unter die Hälfte der Apfel-Masse nun 50 g Sultaninen getrocknet mischen. Darüber noch den Saft 1 Zitrone drüber gießen.
		Backen (30 Minuten)
☐	3.	Die Apfel-Masse nun schön am Teig in der Glas-Form verteilen und im Backrohr bei 180°C rund 30 Minuten backen.

Vorspeisen, Nachspeisen Hauptspeisen Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Mittel
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  1 Stunde 10 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0