

MOHN-APFEL-KUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für ein Backblech von ca. 25 x35 cm

Mürbteig:

- 450 g glattes Mehl
- 150 g Puderzucker / Staubzucker
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillezucker
- geriebene Schale v. 1 Zitrone
- 1 Ei

Mohnfülle:

- 1/2 l Milch
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- geriebene Schale v. 1 Zitrone
- etwas Zimt
- 400 g geriebener Mohn
- 120 g fein geriebene Löffelbiskuits/
Biskotten

Apfelschicht:

- 4 Äpfel
- 120 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- 3-4 EL Rosinen
- Saft v. 1 Zitrone

Zubereitung:

Für den Mürbteig Mehl und Zucker auf die Arbeitsfläche geben, kleingeschnittene Butter, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale darauf verteilen, in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und das Ei hineingeben. Mit den Handflächen grob zerbröseln, danach rasch zu einem glatten Teig kneten, in Folie verpacken damit er nicht austrocknet und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

Milch, Zucker, Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Zitrone und Zimt in einem großen Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Mohn zufügen und verrühren. Geriebene Biskotten ebenfalls unterrühren, danach die Mohnfülle auskühlen lassen.

Für die Apfelschicht die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zucker, Zimtstange, Rosinen und dem Saft einer Zitrone aufkochen lassen und bei schwacher Hitze weichdünsten. Danach auskühlen lassen.

Den Mürbteig in 2 gleichgroße Stücke teilen. Die erste Teighälfte zwischen 2 Lagen Backpapier auf die Größe des Backblechs bzw. der Backform ausrollen, danach das obere Backpapier abziehen. Teig auf das Backblech stürzen und auch die 2. Lage Backpapier

abziehen und überstehende Teigländer abschneiden.

Die ausgekühlte Mohnfülle auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen.

Äpfel auf der Mohnfülle verteilen. Ofen auf 180° C vorheizen.

Nun auch die 2. Hälfte des Mürbteiges zwischen 2 Lagen Backpapier auf die Größe des Backblechs ausrollen. Oberes Backpapier abziehen und den Teig auf den Kuchen stürzen. Mit einem Holzspieß o.ä. in regelmäßigen Abständen kleine Löcher in den Teig bohren.

Den Kuchen 40-50 Minuten auf der mittleren Schiene im Backrohr backen, danach auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.