

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Apfelkuchen



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)

(c) Danil Aksenov/Unsplash

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Für den Kuchenteig Weissmehl, einen Esslöffel Zucker, eine Prise Salz und die Butter zu einem krümeligen Teig verkneten
3. Ei, Wasser und Zitronensaft verrühren und zum Teig dazugeben, glatt verkneten und zu einer Kugel formen; im Kühlschrank zugedeckt eine Stunde ruhen lassen
4. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmässige Scheiben schneiden; mit dem Zitronensaft vermischen, damit die Äpfel nicht braun werden
5. Den Teig in zwei gleich grosse Hälften schneiden und auf einer bemehlten Unterlage zu zwei gleich grossen Kreisen (26 cm) auswallen
6. Die eine Teigplatte in die ausgebutterte Kuchenform geben und gut andrücken
7. Für die Füllung die beiden Zuckersorten mit dem Mehl und Zimt vermengen und unter die Apfelscheiben mischen

## Zutaten

1	Ei
350 g	Butter, kalt gewürfelt
400 g	Weissmehl
2 EL	Wasser
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 kg	Äpfel
135 g	brauner Zucker
135 g	weisser Zucker
2 EL	Butterflocken
1	Eigelb
1 EL	Mehl
1 TL	Zimt
2 EL	Zitronensaft

Life Channel

[www.lifechannel.ch](https://www.lifechannel.ch)

- 8.** Die Apfelmasse gleichmässig in der Form verteilen
- 9.** Die Butterflocken gleichmässig auf dem Kuchen verteilen
- 10.** Die zweite Teigplatte in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und diese gitterförmig auf die Äpfel legen. Dabei die Teigränder gut zusammendrücken
- 11.** Eigelb verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen
- 12.** Den Apfelkuchen im Backofen ca. 1 Stunde backen