

# APFEL - GITTERKUCHEN



## ZUTATEN :

### für den Mürbteig:

(für ein kleines Blech mit Rand)

150 g Mehl  
75 g Butter  
50 g Zucker  
1/2 Pkg. Backpulver

### für den Belag:

ca. 1,5 kg Äpfel  
65 g Zucker  
Zimt  
(Rosinen und Walnüsse, wer Lust hat)  
2 Rollen Blätterteig

Milch zum Bestreichen  
brauner Zucker  
Marillenmarmelade

Staubzucker zum Bestreuen



## ZUBEREITUNG :

- 1) Mürbteig zubereiten: Mehl und Backpulver vermischen. Nun den Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles abbröseln – d.h. mit den Händen so vermengen, das kleine Klümpchen entstehen. So lässt sich der Teig besser verarbeiten. Nun den Zucker dazugeben und zu einem Teig kneten. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
- 2) Die Äpfel schälen, vierteln und in feine Stücke schneiden bzw. reiben.
- 3) Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Backblech geben. Es sollte nur der Boden bedeckt sein, die Ränder werden weggeschnitten. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 4) Nun kommt der Blätterteig für die Ränder und das Gitter zum Einsatz. Eine Rolle Blätterteig ist für die Seitenteile (vierteln), die zweite Rolle für das Gitter. Hierbei sollte der Blätterteig der Längsseite nach in schmale Streifen geschnitten werden (ca. 1 cm breit). Die Gitterstreifen noch zur Seite legen. Mit 2 Packungen Blätterteig sollte man für das Blech schön auskommen.
- 5) In die Mitte kommen nun die feinen Apfelstückchen drauf. Diese mit Zucker und Zimt bestreuen. Wer mag kann hier noch Rosinen oder Walnüsse dazugeben.
- 6) Die Streifen nun gitterartig über die Apfelstückchen legen, mit der Milch bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im Ofen ca. 1 h backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, lose mit Alufolie bedecken.
- 7) Die Marillenmarmelade mit 1 EL Wasser erhitzen, glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. In der Form auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.