

# Gedeckter Apfelkuchen



Sicherlich greifen Sie auch manchmal zu den alten und bewährten Rezepten von Gerichten, die Sie schon desöfteren zubereitet haben. Aber manche Gerichte schmecken eben auch nach mehrmaliger Zubereitung immer wieder gut. Weil sie sich bewährt haben.

Und wenn Sie zu viele Äpfel zuhause vorrätig haben, und es werden trotz des Aufessens nicht besonders viele weniger, was macht man dann damit? Genau, man verwertet sie einfach in einem leckeren Apfelkuchen.

Für den Boden bereitet man einen einfachen Mürbeteig zu. Darauf kommen die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Sortiert in Reihe in zwei Kreisen oder einfach wild durcheinander gewürfelt auf den Mürbeteig gegeben und verteilt. Und als Abdeckung kommen leckere Streusel darüber.

Für den Belag wähle ich Boskopäpfel, diese sind leicht süß-säuerlich. Und den Zitronensaft gibt man nach dem Zurechtschneiden in feine Spalten über die Äpfel und vermischt sie mit ihnen, er verhindert das Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten.

Diesen Kuchen kann man immer wieder mal zubereiten. Und der Kuchen schmeckt auch immer. Auch jetzt in der Adventszeit.

Eventuell habe ich dieses Rezept schon einmal in meinem Foodblog veröffentlicht. Sie werden es mir sicherlich nachsehen.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 6 Boskopäpfel
- 1 Zitrone (Saft)

*Für die Streusel:*

- [Grundrezept](#)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.  
bei 180 °C Umluft*



Mürbezeitig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und dann längs in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Zitrone auspressen, über die Äpfel geben und alles gut vermischen.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen und etwas festpressen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!