

## Gedekte Apfeltorte

### >>> Zutaten für den Teig

Menge	Beschreibung
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Margarine

### >>> Zutaten für die Füllung

Menge	Beschreibung
1,5 kg	Äpfel
3 EL	Zitronensaft
75 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
100 g	Rosinen
50 g	Mandelblätter

### >>> Zubereitung



Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig bereiten und kühl stellen. Die Springform einfetten. Vom Teig 1/3 in der Größe des Springformbodens ausrollen und kaltstellen. Den restlichen Teig in der gefetteten Springform auslegen.

Für die Füllung zunächst die Äpfel schälen, vierteln und mit einer groben Reibe zerkleinern. Die restlichen Zutaten für die Füllung dazugeben und gut vermischen. Die Apfelmasse danach in die Springform geben.

Die Teigdecke auflegen und den Kuchen bei 200° C 50-60 Minuten abbacken. Danach den Ofen ausschalten und 5-10 Minuten die Nachwärme nutzen. Danach den Kuchen erkalten lassen.

2 Esslöffel Aprikosenmarmelade erhitzen und auf dem Oberboden verteilen. Für den Guss 50 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren und ebenfalls auf den Oberboden geben.