

Appeltaat met Reemche

300 g Dinkelmehl

½ Päckchen Backpulver (Weinstein)

200 g Almbutter

2 Eier

100 g Rohrzucker fein

1 Päckchen Vanillinzucker

Für die Füllung: 1 kg Boskop Apfel, 50 g Rohrzucker grob (eher weniger), Zimt,

2 Esslöffel Rosinen, 2 Esslöffel naturtrüber Apfelsaft

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten, dabei etwas Eigelb zurückbehalten. 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel klein schneiden und mit den übrigen Zutaten etwa 5 Minuten garen. Die Apfelstücke sollen noch fest sein, dass sie nicht auseinanderfallen. Mit gut 2/3 der Teigmenge den Boden einer Springform belegen und den seitlichen Rand etwas hochziehen. Mehrmals mit der Gabel einstechen und 10-15 Minuten bei 200 C backen. Den Boden mit den Äpfeln belegen, den restlichen Teig gleichmäßig darüber ausstreichen, die Teigplatte mit Eigelb bestreichen und den Kuchen bei gleicher Hitze etwa 20-25 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit