

Artländer Apfelkuchen

Zutaten:

- 1 Pfund Mehl
- ½ Pfund Margarine
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 1 kg Äpfel
- 1 Eiweiß
- Einmachzucker



Mehl und Margarine mit der Hand verkneten. Wasser dazugeben und dabei weiter kneten. Anschließend Eigelb mit hineingeben. Fertigen Teig in zwei Hälften teilen, zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils gleichmäßig ausrollen. Die ausgerollten Teigplatten mehrfach zusammenfalten, wieder dünn ausrollen, dann nochmals zusammenfalten und wieder ausrollen.

Backblech einfetten und erste Teigplatte darauf auslegen.

Äpfel waschen, entkernen, schälen, in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen. Die zweite Teigplatte darüberlegen, überlappenden Teigrand abscheiden.

Eiweiß anschlagen und Schnee mit der Hand gleichmäßig dünn auf den Kuchen reiben. Grobkörnigen Einmachzucker darüber streuen. Kuchen bei 250 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten vorbacken, danach bei 100 Grad weitere zehn bis 20 Minuten fertig backen.



Koch/Köchin: Albrecht Bußmeyer und Mareike Köhne
Sendung: Mein schönes Land TV