

# Apfelgitterkuchen.

**die**  
**DIRNEDER**  
*Mühle*

ÄPFEL HINTER SCHLOSS UND RIEGEL



## IHR BRAUCHT FÜR DEN TEIG

300 g Weizen T480 glatt  
170 g Staubzucker  
200 g Butter  
1 Ei  
Schalenabrieb von ½ Zitrone  
1 Prise Salz

## FÜR DIE FÜLLE

1 kg säuerliche Äpfel  
70 g Rosinen  
70 g Kristallzucker  
Saft von 1 Zitrone  
1 Schuss Rum  
1 Prise Zimt

## FÜR DEN GUSS

⅛ l Milch  
Vanillezucker nach  
Geschmack  
2 EL Vanillepuddingpulver  
2 Eier

1 Ei zum Bestreichen

FÜR 12  
STÜCK

CA. 2,5 H  
ZUBEREITUNGSZEIT  
INKL. RUHEZEIT

CA. 45 MIN BACKZEIT

## SO GEHT'S

1\_ Das Mehl mit dem Staubzucker auf eine Arbeitsfläche sieben. Butter in Flocken darauf verteilen. In der Mitte eine Mulde machen. Darin das Ei aufschlagen. Salz und geriebene Zitronenschale beifügen. Alle Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. In Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2\_ Backrohr zeitgerecht auf 200 Grad vorheizen.

3\_ Den Teig nach der Rastzeit etwa 4 mm dick ausrollen. Mit ⅔ des ausgerollten Teiges Boden und Rand einer Tortenform auskleiden. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen sowie den Rand fest andrücken. Restliches Teigdrittel für das Gitter im Kühlschrank aufheben.

4\_ Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Im Anschluss gründlich mit Rosinen, Kristallzucker, Rum, Zitronensaft und Zimtpulver vermischen.

5\_ Die Milch mit dem Vanillezucker, dem Vanillepuddingpulver und den Eiern versprudeln. Die Apfelmasse auf den Tortenboden auslegen und mit dem Milchgemisch übergießen.

6\_ Aus dem übrigen Teig Röllchen formen und gitterförmig auf der Torte auslegen. Aus etwaigen letzten Teigresten eine Umrandung machen.

7\_ Das fertige Gitter mit versprudelm Ei bestreichen. Die Torte bei 200 Grad circa 45 Minuten backen, bis sie sich in einem schönen Goldbraun präsentiert. Abkühlen lassen, erst dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT

*die Dirneder Mühle*