Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Streusel:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Limette für etwas Säure

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei kroßen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!