

# Apfel-Gitterkuchen



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
300 g 200 g 100 g 1 etwas	Mehl Butter Zucker Ei Zitronenschale	> aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten > nur kurz kneten > kühl stellen
750 g etwas 2 EL 1 P. 1 Pr.	Äpfel Zitronensaft Rosinen Vanillezucker Zimt	> Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheibchen schneiden, > mit Zitronensaft, Rosinen, Vanillezucker, Zimt vermischen
		> $\frac{3}{4}$ des Teiges ausrollen und die Springform damit auslegen > einen Teigrand hochziehen > den restlichen Teig für das Gitter beiseite legen > Äpfel einfüllen > restlichen Teig ausrollen und mit dem Teigroller Streifen schneiden > Streifen als Gitter auf die Äpfel legen  <b><u>BT: 180°C, BZ: ca. 50 Min.</u></b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• den Kuchen auskühlen lassen</li> <li>• mit wenig Puderzucker bestreuen</li> </ul>

