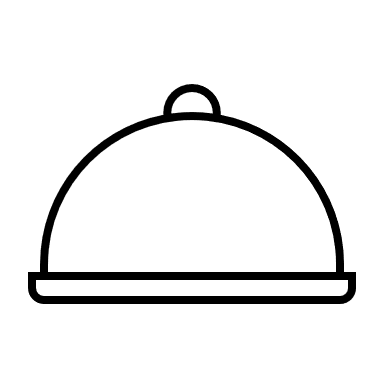
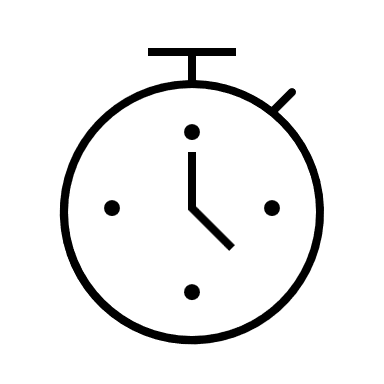
Ein Bild, das Snack, Backwaren, Essen, Teller enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.

**Zutaten:**

300 g Weizenmehl Typ 405 310g Zucker

300 g Butter, kalt

7 TL Milch

1,25 kg Äpfel (Boskop)

1 EL Speisestärke

1. Mehl, 225 g Zucker, 275 g kalte Butter und Milch schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 75 g Zucker und 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Äpfel dazugeben. Verrühren und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Speisestärke unterrühren, ohne Deckel ca. 2 Min. kochen. Abkühlen lassen.
3. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170) vorheizen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Eine Tarteform (Ø ca. 24 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen.
4. Teig in die Form geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Äpfel auf dem Teig verteilen.
5. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Tarteform ausrollen. Auf die Äpfel legen, leicht andrücken, mit übrigem Zucker (10 g) bestreuen.
6. Teig mit einem Messer mehrmals einstechen und ca. 50 Min. im Ofen backen. Anschließend servieren

8 Portionen 30 min.

**Apfelkuchen mit Knusperdeckel**