*Oma Annas Apfeldeckelkuchen*

**Teig:**

500g Mehl

180g Butter

180g Zucker

1 P. Backpulver

1 Ei

Etwas Milch

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den übrigen Zutaten einen Mürbteig machen. Gut durchkneten und kühl stellen.

**Belag:**

1,5 kg Äpfel

4 Eßl. Zucker

Zimt

etwas Zitronensaft

wer mag etwas Sultaninen

1 Eigelb zum Bestreichen

Zum Belag Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und feine Würfelchen oder Scheibchen schneiden (kann man gut mit dem NicerDicer machen).

Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft vermischen und durchziehen lassen.

Nach Belieben Sultaninen beifügen.

2/3 des Teiges auswellen und ein Kuchenblech mit dem Bodendurchmesser von 28 cm auslegen, dabei den Rand hochziehen. Die Äpfel darauf verteilen. Den Rest des Teiges auswellen und oben drauflegen als Deckel. Mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 180 C° ca. 60 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen wünscht Claudia Beck